पाकशास्त्र.

સર્વ સજ્જનોને વાસ્તે.

છપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર

મોહનલાલ બાકરભાઇ.



અમદાવાદમધ્યે.

મામાની હવેલીમાં અ૦ યુનાઇટેડ પ્રીન્ટીંગ અને
જનરલ એજન્સી કંપની 'લીમીટેડ'ના પ્રેસમાં
રણછોડલાલ ગંગારામે છાપ્યું.

સંવત ૧૯૩૮.

પાકશાસ્ત્ર*

ગુજરાતી ભાશામાં.

છપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર.

મોહનલાલ બાકરભાઇ.



અમદાવાદમાં.

મામાની હવેલીમાં યુનાઇટેડ પ્રી૰ અને જ૰
એ૰ કંપની "લિમિટેડ" ના પ્રેસમાં

રણછોડલાલ ગંગારામે છાપ્યું.

સન ૧૮૮૨—સંવત ૧૯૩૮

કીંમત ૮ આના.

अनुक्रमणिका.

ભાગ ૧ લો.

ભાગ બીજો.

ભાગ તીજો.

ભાગ ચોથો.

पाकशास्त्र.

દોહરો.

સુવર્ણ સિદ્ધિ જે પઢે, કરે કનક રજ શોધ;
પાક શાસ્ત્ર પઢતાં થકાં, લહે સરસ રસ બોધ;

અર્થ- જે ઠેકાણે આપણે રહીએ છીએ, એજ ઠેકાણાની ધુળમાં તથા પથરમાં સોનું રહેલું છે, પણ સુવર્ણ સીધીની ચોપડીનો જેણે અભ્યાસ કર્યો હોયતો, તેજ ધુળમાંથી સોનું કાહાડી શકેછે તેમજ આંગાથી તે થોર અથવા કુવેર સુધી ની વનસપતીમાં તથા સમસ્ત અનમાં તરેહ તરેહના સ્વાદ ભરેલા રસ રહેલા છે, પણ પાકસાસ્ત્રના પૂસ્તકનો જે અભ્યાસ કરે તેજ માણસ સરસ રસ ઉપજાવી જાણે છે.

મુળ રસોઇતો ચાર પ્રકારની છે. એક ખાવાની, બીજીતો ફાકવાની, ત્રીજીતો પીવાની; ને ચોથો ચાટવાની એ ચાર પ્રકારની છે પણ એ ચારની ક્રીયા કરવાની અનેક પ્રકારની છે માટે પોતે પોતાની જુદી જુદી રીતિના હસ્ત ક્રીયાના ફેર થી કોઈ પણ ચુક જાણવામાં આવે તો આ ગ્રંથ રચનાશ્રમને પેટે ઇનામ આપ્યું એમ જાણીને તે ચુક માફ કરીને પોત પોતાની હસ્ત ક્રીયા પ્રમાણે સુધારીને રસોઈ કરવી. સરવે પાક ક્રીયા કરનારાઓને એજ મારી પ્રાર્થનાછે એટલુંજ કહીને ઉપર લખેલા વિષયનો ગ્રંથ ચાલુ કરૂંછું.

ઘણી અગત્યથી અસર ભરેલો રમુજી ગ્રંથ ત્રેતા યુગમાં નઇશદ દેશના રાજા નળ મોહો મહોટા ગુણવાન પ્રાક્રમી, રાજાએ પાક વિધી શીખીને અનેક તરેહના પાક ભેટ કર્યા

તા તથા દ્વાપરયુગમાં ઇંદ્રપ્રસ્થમાં રેહેનાર પાંડુ રાજાના પુત્ર ભીમસેને વઇરાટ નગરમાં ગુપ્ત રેહેવાની વખતમાં અનેક તરેહના પાક ભેદ કરયા હતા. ને મુળ પાકશાસ્ત્રતો સ્વર્ગને વિશે ઇંદ્ર આદિ સમસ્ત દેવની ઇચ્છા થાય એટલે કામદુધા ધેનુંને આગ્ના કરે તેથી અમરત રૂપી અનેક તરેહના પાક થતા ત્યારથી અત્યંત પાક ભેદ ઉતપન્ન થએલા છે એવું ભારથ આદિ ઘણા પુસ્તકોમાં લખેલું છે, તે સંસકૃત એટલે હિંદુશાસ્ત્રમાં સરવ દેશોમાં પ્રાચીન ગ્રંથો જગો જગોએ છે, પણ તે પાકશાસ્ત્ર પ્રમાણે કરે તો ઘણોજ ખરચ થાય માટે આશરે બસે તથા ત્રણસે વરસના પાક ક્રીયાના પુસ્તકો ઉપરથી થોડો થોડો વિચાર કરીને તથા હાલનો ચાલ જોઇને સમસ્ત દેવના દેવ ઇશ્વરને સામગ્રિ થાળમાં અર્પણ કરે છે, તથા અનકુટ પૂરે છે તે સરવનો સંક્ષેપમાં સાર સમજીને માહારી બુદ્ધી પ્રમાણે આ ગ્રંથ રચ્યો છે પણ સરવ પ્રાણી માત્રને ખુદ્ધા આપનાર એક ઇશ્વર છે એથી અતયંત આનંદ ઉપજે છે

વઇદક શાસ્ત્રના રીતિથી અનુકુળ સાફક આવે એ રીતે પ્રથમ સમજવાસારૂ નવા પ્રકારના ધાન્યની ઉતપતી જોતીશ શાસ્ત્ર નવગ્રથી ઉત્પન્ન થએલી છે તે પ્રગટ કરીને તેના નામ નીચે લખ્યાં છે.

૧ ઘઉં સુર્યના જોરથી ઉતપન થએલાછે. ૨ ડાંગેર ચંદ્રના જોરથી. ૩ તુવરો મંગળના જોરથી. ૪ જવ બુધના જોરથી. ૫ ચણા બ્રહસપતીના જોરથી. ૬ મગ સુક્રના જોરથી. ૭ તલ શનીશ્વરના જોરથી. ૮ અડદ રાહુના જોરથી. ૯ કાંગ કેતુના જોરથી.

એ રીત જે જે ગ્રહના જોરથી ઉતપતી થએલીછે તે તે ધાન્યમાં તેજ પ્રમાણે ગુણ રહેલોછે તે સીધ થવા લખુછુ.

સવંતસર પ્રતિપદામાં બળવાન ગ્રહ રાજા થયો હોય તો તેમાં બહુ ધાન્ય પાકેછે, ને નિરમળ ગ્રહ રાજા થયો હોય તો તે ધાનનો નાશ થાય છે માટે જેવા ગ્રહથી ઉતપતી થએલી હોય તેવુ ફળ આપેછે.

જે જે વસ્તુ જે જે જગોએ ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે એ સરવ લખવાને યોગ્યછે ને જંગલમાં જે જે ધાન્ય વગર વાવેથી ઉગેછે તે તપસ્વી લોકોને તથા જંગલી લોકોને ખાવાના ઉપયોગમા આવેછે, પણ ખેતરમાં જે જે ધાન વાવે થી થાય છે. તે ધાનનું સરવ પકવાન વિગરે બને છે, તે લખવાને યોગ્ય છે તે શિવાય મશાલા, શાકો, ભાજીઓ, ભજીયાં. રાઈતાં પકવાન સામગ્રાયો સાધારણ રસોઇઓ, ચટણીયો અથાણા વિગરે સરવે વસ્તુઓ દેશ દેશમાં ગામ ગામોમાં જગ્યો જગ્યોએ, ઊતપતી થએલી છે, તે રાજા રઇયત સરવે લોકોને પોત પોતાની શક્તિ પ્રમાણે પાક ક્રિયા કરવા સારૂ ઉતમ, મધ્યમ, ને કનિષ્ઠ, ત્રણ ત્રણ પ્રકારથી સરવે વસ્તુઓ બનેછે. પણ તે પોત પોતાના ગજા માફક ખાવાને યોગછે ને વનસ્પતી જંગલમાં થાયછે તે ઓષધના કામમાં આવેછે તે વઇદ આદે લઇને સરવ લોકોને પોત પોતાના ઉપયોગમાં ફકત અનુકુળ આવેથી એ પણ યોગ્યછે ને શીત ઋતુને વિષે શરીરને સુખાકારીમાં કઉવત વધારવા સારૂ હરેક તરેહના પાક કરવા તથા અત્યંત ખાધાથી અજીરણ થયું હોય તો તે મટાડવા સારૂ સારાં સારાં સ્વાદિષ્ટ ચુરણો વિગરે એ સરવે બનાવવાની રીતછે.

વાસણોને ગુણ અને અવગુણ.

ત્રાંબા પીતળના વાસણમાં જમ્યાથી ઘણોજ અવગુણ થાય છે સ્વાદ પણ બગાડેછે ને કલહીના તથા કાંસાના વાસણમાં સ્વાદીષ્ટ રહેછે ને લોઢાના વાસણમાં કરેલી રસોઇ હમેશાં ખાધામાં આવે તો નેત્રને હરકત લાગેછે ને રૂપાના વાસણમાં જે જે વસ્તુઓ જમ્યામાં આવે તેમાં ગુણ થાય ને સ્વાદીષ્ટ લાગેછે, ને માટીના વાસણમાં જે જે રસોઇ કરે તે સરવે સ્વાદીષ્ટ થાયછે ને કશી તરેહનો અવગુણ થતો નથી ને સોનાના વાસણમાં જમે તો ઘણોજ ગુણ થાયછે, ને સ્વાદીષ્ટ પણ લાગેછે ને કાચના વાસણમાં માટીના વાસણ જેવો ગુણ રહેલો છે, ને સ્ફટીકના* વાસણમાં સોનારૂપાના સરખો ગુણ રહેલો છે એરીતે ભોજન કતોહલના ગ્રંથમાં લખેલું છે પણ આ સમયમાં એ વિચાર જાણવાવાળા પુરૂષો થોડા હશે માટે સરવે સજનને માહારી નમ્રતા ભરેલી વિનંતી છે કે ઉપર પ્રમાણે વિચાર કરીને ગુણ અવગુણ જાણવો.

ફનસનું અજીરણ કેળાંથી મટે છે, ને કેળાંનું અજીરણ ઘીથી મટેછે, ને ઘીના પકવાનનું અજીરણ જાંબીરાના રસથી મટેછે. ને તેથી ઉપદ્રવ શાંતી ન થાય તો મીઠુ પીધાથી થાયછે. ને મીઠાથી ન થાય તો ચોખાના ધોવણથી થાય છે એ રીતે એક એકનું અનુપાન જાણવું.

પાક કીયા કરવા સારૂ પાકશાળામાં જે જે સામાન, જોઇએ તેની યાદ નીચે પ્રમાણે.

તપેલાં, તાસકો, થાળીયો, વાડકા, કડછી, તાવેતો, ઝારો,

---

*સ્ફટીક એટલે શ્વેત પાષાણની જાતછે.

સોઇઓ, સાંણસી, તવો, તાવડી, કડાઇ, ઝારી, ચારણી, ચારણો, આડણી, વેલણ, લોટા, ઇત્યાદિ જળપાત્ર સહીત સરવે સામન તઇયાર રાખવો ને એ પાકશાળામાં જેટલું જળ વાપરવું તેટલું ગળી સ્વચ્છ કરીને વાપરવું, ને એ પાકશાળામાં ચુલા કરવા તે મૃતિકાના કરવા અથવા લોઢા વિગરે હરેક તરેહના કરવા તે શમએ તે જગા સ્વચ્છ રાખવી ને સરતે દિશાઓએ સારી રીતે તપાસ કરીને કરે તો પાકમાં કશી તરેહનો બીગાડ થાય નહીં, ને પાકશાળામાં પાટલો મુકીને સરવે સામન તઇયાર કરીને પાક કિરિયા કરનારા આચાર્ય હોય તેણે નાહાવું, પછી કાંઇ જવું નહી ને ગાફેલ રેહેવું નહી, ને શાક ભાજી વઘારતી વખતે અથવા હરેક પાક કિરિયા કરતી વખતે રૂંવે રૂંવે જીવ રાખવો ઝાજુ બોલવું નહી ને કોઇ સામન ઉઘાડો રાખવો નહી ને મસોતાં જોઇએ તે ધોઇને નિત્ય નવાં રાખવાં.

એ પાકશાળામાં ઉપર ખટપટ કરનાર હોય તેણે તત્કાળ તઇયાર કરીને સરવે સામન આપવો અને વિલમ કરવો નહી, ને તે શિવાય ખાંઇણીંયો, સાંબેલું, ખાંયણી, પરાળ, પાળી, છીણી, સુપડાં, સહિત સરવે સામન તઇયાર રાખવો,

---

ભાગ પેહેલો.

મશાલા સમસ્ત કરવા વીષે.

શાકનો સાદો મશાલો ૧ લો.

૧ ધાણા તોલો	૧	૪ લાલ મરચ્યાં તોલો	૦ાા
૨ જીરૂ તોલો	૧	૫ હીંગ વાલ	૨
૩ મરી તોલો	૧	૬ હળદર તોલા	૨

ઉપર લખેલી ૬ ચીજો લાવીને તેમાંથી ધાણાજીરૂ એ બે એક વાસણમાં જરાક શેકવા, ને બાકી રેહેલી ચાર ચીજોને ચાર ઘડી તડકે તપાવીને એ સરવે ચોજો એકઠી બારીક ખાંડવી અથવા દળવી એટલે એ મશાલો તઇયાર થયેલો એક લાકડાના કઠોડામાં રાખવો, ને શાક ભાજી વિગરે જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

ગરમ મશાલો ૨.

૧ લવીંગ તોલો	૧	જાયફળ તોલો	૧
૨ મરી તોલો	૧	જાવંતરી તોલો	૧
૩ જીરૂ તોલો	૧	તજ તોલો	૧
૪ શાહાજીરૂ તોલો	૧	એલચો દોડા તોલો	૧

એ આઠ ચીજો સમ ભાગે લેવી ને જરાક તડકે તપાવીને એકઠી કરીને બારીક ખાંડવી અથવા દળવી તે તઇયાર થયેલો ગરમ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

ભજીયાનો મશાલો ૩.

૧ ધાણા તોલો	૧	૪ સુકા મરચાં તોલો	૦॥
૨ જીરૂ તોલો	૧	૫ હીંગ વાલ	૨
૩ મરી તોલો	૧	૬ હળદર તોલો	૧

એ ૬ ચીજો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને બારીક ખાંડીને એક લાકડાના કઠોડામાં એ મશાલો રાખવો ને ભજીયા તથા ચણાના વેશણની શેવોમાં એ મશાલો તેને સુમારે નાંખવો.

દક્ષણિ આમટ મશાલો ૪.

૧ હળદર તોલા	૪	૬ લાલ મરચાં નંગ	૨
૨ મેથી તોલા	૨	૭ મરી તોલો	૧
૩ ધાણા તોલો	૧	૮ લવીંગ તોલો	૧
૪ જીરૂ તોલો	૧	૯ જાયફળ તોલો	૦॥
૫ ચણાની દાળ તોલા	૨	૧૦ એલચીદોડા તોલો	૦॥

એ ૧૦ વસ્તુઓ તડકામાં તપાવીને જુદાં જુદાં શેકવાં પછી દળવા ને એ મશાલો જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો. પણ એ મશાલો પંદર દીવસ પોહોચે એ સુમારે રાખવો વધારે હોય તો ઉતરી જાય.

દક્ષણિ મશાલો ૫.

૧ કાળા મરી તોલો	૧	૪ જીરૂ તોલો	૦॥
૨ લાલ મરચાં નંગ	૨	૫ તુવેરની દાળ તોલા	૪
૩ ધાણા તોલો	૦॥	૬ ખજુર તોલો	૦॥

એ સરવે જુદાં જુદાં શેકવાં, ને એકઠાં કરીને બારીક ખાંડવાં, ને એક લાકડાના કઠોડામાં ઘાલીને એક લીંબુનો રસ નીચોવીને જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો, પણ એ મશાલો આઠ દિવસ સુધી ચાલે એ સુમારે કરવો.

મશાલો. ૬

૧ કાળાં મરી તોલો	૧	૪ જીરૂ તોલો	૦।
૨ લાલ મરચાં નંગ	૨	૫ હળદર તોલો	૦।
૩ મેથી તોલો	૦।	૬ મીઠા લીંબડાનાપાન	૧૦

એ સરવે વસ્તુને સુકવી સેકીને બારીક ખાંડવી, ને એ મશાલો એક લાકડાના કઠોડામાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

મશાલો. ૭

૧ સુકી હળદર તોલા	૨	૪ જીરૂ તોલો	૧
૨ મેથી તોલા	૨	૫ મરી તોલો	૧
૩ ધાણા તોલો	૧	૬ લાલ મરચાં નંગ	૨

એ ૬ વસ્તુઓમાંથી મેથી તથા હળદર એ બે રકમોને ઘીમાં શેકીને લાલ કરવી, ને બીજી રહેલી રકમો તથા મીઠા લીંબડાના પાન એ સરવે ઘડી બે તડકે સુકવી જરાક શેકીને બારીક ખાંડી દળીને એ સરવે મશાલો એક લાકડાના કઠોડામાં રાખવો પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

શાક ભાજીયોમાં લોટ મેળવવા વિશે

લોટ મશાલો ૧

જેજે લોટ જેમાં મેળવવો હોય, તે તે અને ચોખા પાણીમાં એક એક રાત રાખવું ને બીજે દીવસે સુકવીને દળવું ને અડદની દાળ, ચણાની દાળ, તુવેરની દાળ, એ ત્રણે દાળો એકઠી કરીને શેર શેરને સુમારે દળવી, ને શેર એક ચોખા પલાળી સુકવીને તે પણ દળવા પછી એ ચારે રકમોનો લોટ એકઠો મેળવીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો

પછી જે શાકમાં જોઇએ તેટલો નાંખવો પણ એ લોટ મશાલો શીયાળે તથા ઊનાળે એક મહીનો પોહોચે એટલો કરી રાખવો ને ચોમાસામાં તો દીન પંદરને સુમારે કરી રાખવો સરવે લોટ મશાલાઓ એ સુમારે કરી રાખવા.

લોટ મશાલો ૨

તુવેરોની દાળ શેર ૪ પલાળીને સુકવીને દળીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો, તેને વાયરો ખાવા દેવો નહી ને જે શાકમાં જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

લોટ મશાલો ૩

શેર એક ચોખા લેઇને શેકવા તે લાલ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં કાહાડવા તે એક તોલો કાળાં મરી, ને લાલ મરચાં ૨ એ બે રકમો બારીક ખાંડવી, ને મીઠા લીંબડાના પાન ૧૦ લેઈ ને જરાક સેકવાં પછી મરી મરચાં, ને મીઠા લીંબડાના પાન, એ સરવે પેલા શેકેલા મશાલા ચોખામાં નાંખવા; પછી એ ચોખા દળીને લોટ કરવો, ને એ લોટ એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો પછી એ ચોખાના લોટનો મશાલો જે શાકમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મશાલો ૪

૧ ચોખા શેર	૧	૪ કાળાં મરી તોલો	૦।
૨ ચણાની દાળ શેર	૧	૫ લાલ મરચાં નંગ	૪
૩ તુવેરની દાળ તોલા	૨	૬ મીઠા લીંબડાનાપાંન	૧૦

એ સરવે વસ્તુમાંથી ચોખા, દાળો એ ત્રણે રકમો જુદી જુદી શેકવી, ને મરી, મરચાં, ને પાદડાં એ ત્રણે રકમો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને જરાક શેકવી, પછી એ સરવે એકઠું કરીને

દળવું, એ દળેલો લોટ મશાલો એક કોરા વાસણમાં રાખવો.

લોટ મશાલો. ૫

જવાર શેર ૧ લાવીને શેકવા. તેને દળવી તથા કાળાં મરી તોલો ૧ તથા લાલ મરચાં બે સુકવી, જરાક શેકીને બારીક કરવાં, પછી એ લોટમાં એ સરવે મેળવી એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો, ને એ લોટ મશાલો જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મશાલો. ૬

ધાણી સેર ૧ તથા ચણા શેર ૦ાા તથા હળદર સુકી તોલા ૪ એ ત્રણે જણશો સુકવીને જુદી જુદી શેકવી પછી હળદરને આખી ખાંડવી, પછી એ ત્રણે જણશો એકઠી દળીને એ લોટ મશાલો એક કોરા વાસણમાં ભરી રાખવો; પછી જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવો.

મીઠુ શુધ કરવાનો ઉપાય.

શેર ૧ મીઠુ લેવું તેને શેર ૧ાા પાણીમાં એક વાસણમાં પલાળવું. તે એક રાત રાખવું, પછી બીજે દિવશે એક કડાઈમાં ઉપર ઉપરથી નિતરતું નિતરતું એક ગયણાથી ગળી લેવું ને નીચે રહેલો કચરો કાહાડી નાંખવો પછી એ કડાઈ ચુલે ચહડાવીને તળે ખુબ તાપ કરવો, એટલે તે મોડામાં નાખેલું પાણી બળી જશે, ને સફેત મીઠુ થશે પછીથી શુધ થએલું મીઠુ એક બીજા વાસણમાં અથવા લાકડાના કઠોડામાં રાખવું તે મીઠુ શાક ભાજી, ભજીયાં, રાઇતાં, ચટણીઓ વિગેરે સરવે કામ આવશે.

સાકર ધોવાનો ઉપાય.

શેર ૧ સાકર લાવો તેમાં પાશેર પાણી નાંખવું પછી

એક કડાઇમાં નાંખીને તે કડઈ ચુલા ઉપર મુકવી ને તળે તાપ કરવો. તે ઉકળે એટલે જરાક દુધ છાંટવું ને એ ઉપર આવેલો મેલ ઝારાથી કાહાડી લેવો એ રીતે જ્યાંહાં સુધી ઊપર મેલ આવે ત્યાં સુધી જરાક જરાક દુધ છાંટીને ઉપરથી એજ રીતે ઝારાથી મેલ ઉતારી લેવો, ને સાફ ચોખી થાય એટલે, એ સાકર શુધ થઈ જાણવું, પછી ઉતારી એક બીજા વાસણમાં આળી લેવી તે ઠરે એટલે સફેત સાકર થશે તે જેમાં જોઇએ તેમાં નાંખવામાં આવશે.

દુધ મેળવીને દહીં કરવાનો ઉપાય.

શેર એક દુધ ગાયનું, અથવા ભેંશનું લાવીને ઉનું કરવું, પછી તે ટાઢું કરીને પઇસા ભાર છાશ અથવા એક જરાક લીંબુ નીચોવવું, ને એક માટીના કોરા વાસણમાં એક રાત રાખવું એટલે દહીં થશે, તે દહીં શીખંડ, મઠા, રઇતાં, વિગેરે સરવે કામમાં આવશે.

સમસ્ત શાકો કરવાની રીત.

શાક ૧ કાલેરાનુ શાક.

કારેલા શેર ૧ લાવી તેના કાકર છોલી નાખવા પછી એક એક કારેલાના ત્રણ ત્રણ કકડા કરવા, પછી ૦॥ પઇશાભાર મીઠું નાખીને ચોળી નાખવાં, પછી તેનો રસ નીચોવી નાખવો, ને એક કઢાઈ ચુલે ચઢાવીને, તેમાં તેલ નવટાંક મુકીને, તેમાં જરાક ધાણા, જીરૂ તથા લાલ મરચું એક, એ વધારે લાલ થાય એટલે તેમાં તઈયાર કરેલા કકડા નાખીવા, ને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક પઇસાભાર મીઠું નાંખવું. ને બે આંગળાની ચપટી ભરીને શાકનો સાદો મશાલો

નાખવા પછી ચપટીથી દબાવી જોવાં ને ચડ્યાં હોય, તો ઉતારી લેવાં ને ઢાંકવાં.

કારેલાંનું શાક ૨.

શેર ૧ કારેલાં લાવીને તેના પીતા કરવા તેમાં ૦। પઇશા ભાર મીઠું નાખીને ચોળવાં, પછી તેનો રસ નીચોવી નાંખવો ને શેર ૧॥ પાણીમાં બાફીને ચડે એટલે એક બીજા વાસણમાં કાડી લેવાં પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦। મુકીને તેમાં રાઇ, જીરૂ, ધાણા, મેથી, તથા લાલ મરચુ એ સરવે જરા જરા વઘારમાં મદચાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તેમાં પેલું બાફેલું પાક વઘારવું. ને તોલા બે આંબલીનો રસો નાંખવો, ને ત્રણ આંગળા ભરીને મેથીનો લોટ નાખવો. ને સવા પઇશાભાર મીઠું નાખવું પછી કડછીથી હલાવીને ઢાંકીને જરાક રહીને ઉતારી નાંખવું ને એક બીજા વાસણમાં કાડીને એક ચપટી ગરમ મશાલો ભભરાવી હલાવી ઢાંકી રાખવું પણ એ શાક વઘારતી વખતે બે આંગળાંની ચપટી ભરીને શાકનો સાદો મસાલો તે બાફેલા કારેલામાં મેળવવો.ને પછીવઘારવાં

કારેલાનું શાક ૩.

દક્ષણિ રીતથી.

કારેલાં શેર ૧ લાવીને કાકર છોલીને દોઢશેર પાણીમાં બાફીને ચડે એટલે એક બીજા વાસણમાં કહાડી લેવાં તેને પાણી કહાડી નાખવું પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦। મુકવું, તે ઉપર પ્રમાણે વઘાર મુકીને, તે બાફેલાં વઘારવાં, પછી તોલા ૨ આંબલીનો રસ તથા તરણ આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ તથા સવા પઇસાભાર મીઠુ એ સરવે તે શાકમાં નાખવું

પછી હલાવીને ઢાંકી જરાક રહીને ઉઘાડીને એક પઇશાભાર સાકર નાંખીને ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કહાડીને ઢાંકી રાખવું.

કારેલાનું શાક ૪.

શેર એક કારેલાં લાવીને સમારીને મીઠું નીચોવીને ચોળી ઉપર પ્રમાણે બાફીને તે પાણી કહાડી નાખવું પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૦। મુકીને ધાણા જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે બાફેલાં કારેલાં વઘારવાં ને લોટ મશાલો પેહેલો ત્રણ આંગળાં ભરીને નાખવો ને બે આંગળાં ભરીને પાંચમો મશાલો નાંખવો; ને હડધા પઇશાભાર મીઠુ નાખવું પછી તુવેરની દાળ રાંધેલો હોય તે દાળમાંથી બે કડછી કહાડીને તે શાકમાં નાખવી પછી જરાક રેહીને ઉતારવું ને બીજા વાસણમાં કાહાડીને ઢાંકવું.

એજ રીતે જે જે લોટ મશાલા કરેલા છે, તે સરવેથી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કારેલાનું શાક થાય છે ને ફક્ત મીઠા મરચાંમાં ને પઇશાભાર તેલમાં પણ કાલેરાનું શાક થાય છે પણ ઓછા તેલથી અથવા ઓછા ઘીથી કાલેરાનું શાક વગર પાણી અડકેથી કરવું હોય તો જરાક તેલ, વઘારમાં મુકીને તે ઢાંકવું તે ઢાંકેલા વાસણમાં પાશેર પાણી મુકવું, ને તળે મધુરો તાપ કરવો. પછી ચેઢે એટલે ઉતારવું એ રીતે જે જે શાક થોડા વઘારમાં કરવું હોય તો તે થાય છે.

૨ કંકોડાનું શાક ૧.

કંકોડાં શેર એક લાવી છોલીને ઉભા ચાર ચાર કડકા સમારવા. પછી શેર ૦। ઘી અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા જીરૂ

નથા લાલ મરચાં બે એ સરવે જરા વઘારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે કંકોડાં વઘારવાં ને એક ચપટી શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો. ને એક પૈશાભાર મીઠુ નાખવું પછી ઉછાળીને ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ચઢીને તઈયાર થાય એટલે એક ચપટી ભરીને સરવે મસાલો નાખવો. પછી ઉતારીને એક બી વાસણમાં કહાડીને ઢાંકવું.

૩ કેળાંનું શાક ૧.

શેર એક કાચાંકેળાં લાવી છોલીને પીતા કરવા ને તે પીતા ૦। ઘડી સુધી પાણીમાં રાખવા; પછી તે પાણી કાડી નાખવું તેમાં બીજુ મીઠુ પાણી આશરે શેર અડવા તે પીતામાં નાખવું. પછી તેમાં તોલો ૧ મીઠુ નાખવું ને એક ઘડી સુધી તે પાણીમાં રાખવાં, પછી તે પાણી પણ કહાડી નાખવું ને એક થાળીમાં તે પીતા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦। ઘી લઇને જરાક રઇ, તથા એક તોલો અડદની દાળ એ બે રકમો એકઠી વઘારમાં મુકીને જરા લાલ થાય એટલે તે શાક તેમાં વઘારવું, ને ૦। ઘડી પછી ચડે એટલે તે ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખવો, પછી એક બીજા વાસણમાં કાહાડીને ઢાંકવુ.

કેળાંનું શાક ૨.

કાચાં કેળાં શેર એક લાવીને છરીથી છોલીને તેના પીતા કરવા, ને તેને કડાઇમાં શેર ૦। ઘી મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે લાલ થાય, એટલે વઘારમાં સમારેલાં કેળાં નાંખવાં, ને પઇશાભાર મીઠું ને એક ચપટી શાકનો સાદો મશાલો પેહેલો નાંખવો, તે શાક ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ કેળાંનું શાક બીજી ભાજી અથવા હરેક ચીજમાં મેળ- જ્યું હોય, તો ઉપરના પેહેલા શાક પ્રમાણે કરીને મેળવવું.

કોહોળાનું શાક.

કોહોળું શેર ૧ લાવીને છોલીને સમારીને એક એક પઈ- સાભારના કકડા કરવા ને કડાઈમાં શેર ૦। ઘી મુકીને એક પઈશાભાર મેથી, જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે એ જ- ણસો વઘારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં નાંખાવા ને તેમાં બે આંગળાં ભરી સાદો મશાલો નાંખવો ને પઈશાભાર મીઠું નાંખવું, પછી હલાવી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસ નાંખવો ને બે તોલા ગોળ નાંખવો. ને જરાક રહીને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે પઈસાભાર ઘી અથવા એક પઈસાભાર તેલ માં ફકત મરચુ મીઠું નાંખીને પણ થાયછે.

કંટાળાનું શાક. ૧

શેર એક કાચા કંટાળાં લાવીને છોલીને તેના કડકા કરીને એક કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકવું ને જરા રાઈ, મેથી, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે વઘાર જરાક લાલ થાય, એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા, ને પાશેર પાણી છાંટવું, પછી પઈશાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મશાલો નાંખવો ને તે ચહડે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસો છાંટવો ને ઉતારવું.

પણ તે કંટાળાનું શાક બીજા હરેક શાકની રીતે પણ થાય છે ને કંટાળાના પાણીમાં પાપડ પણ થાયછે તે કંટાળું છોલીને ચોળાના લોટમાં મેળવીને વડાંપો પણ થાય છે, ને

કુંટાળાનો મુરબ્બો પણ થાય છે, તે ત્રીજા ભાગમાં લખવા-માં આવશે.

કોઠમડાનું શાક.

શેર એક કોઠમડાં લાવીને છોલી સમારી નાના નાના કકડા કરવા ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને, ધાણા, જીરૂ, લાલ મરચાં, એ મુકીને વઘારવું ને એક પઇસાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદો મશાલો નાંખવો, તે ચહડે એટલે ઉતારવું. ને એક તોલો આંબલીનો રસો છાંટવો ને તે એક કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

વંતાકનું શાક.

શેર એક વંતાક લાવીને તેના કકડા કરવા, ને કડાઇમાં તેલ અધોળ મુકીને ધાણા, જીરૂ, હીંગ, મુકીને તે કકડા વઘારવા ને એક પઇસાભાર મીઠું નાખવું ને પાશેર પાણી છાંટીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે એક તોલો આંબલીનો રસો છાંટીને ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખવો.

વંતાકનું શાક ૨

શેર એક વંતાક લાવીને તેના બએજાઇ ભારના કટકા કરવા. તેને શેર બ પાણીમાં બાફી કાડવા, પછી તે પાણી કહાડી નાખવું ને તે કડકા કોરા કરવા, પછી કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકી ને રાઇ, ધાણા, જીરૂ, હીંગ એ વઘાર મુકીને તે કકડા તેમાં વઘારવા. પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોથો લોટ મશાલો નાખવો, સવા પઇસાભાર મીઠું નાખવું ને આંગળાં ભરીને ચોથો મશાલો નાખવો પછી હલાવી જરાક રહી ને ઉતારવું.

વંતાકનું શાક ૩

શેર એક વંતાક લાવી સમારી નવટાંક ઘી મુકીને રાઇ, મેથી, ધાણા, જીરૂ, એ વઘારમાં મુકીને તે કકડા તેમાં વઘારવા પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને તીજો લોટ મશાલો નાંખવો ને સવા પઇસાભાર મીઠુ નાખવું પછી પાસેર પાણી છાંટવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે ચોથો આમટ મશાલો બે આંગળાં ભરીને નાખવો તે ચડે એટલે ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કહાડીને એક તોલો આંબલીનો રસ છાંટવો, ને ઢાંકી રાખવું.

વંતાકને રવઇયાં કરવાનો ઉપાય.

શેર એક વંતાક લાવીને તેની ઉભી ચાર ચાર ફાડ્યો કરવી પણ તેને દીટાં ભણાથી જરાક વળગેલાં રાખવાં, પછી શાકનો સાદો મશાલો પહેલો તથા ગરમ મશાલો ત્રીજો એ બે મશાલા સમ ભાગે એકઠા કરીને તેમાં મોટા પઇશાભાર મીઠુ મેળવવું, પછી તે વંતાકમાં તે મશાલો ભરવો ને એક કડાઇ માં તેલ શેર ૦॥ મુકવું પછી તે વંતાક તેમાં મુકવાં ને તળે ખુબ તાપ કરવો, ને ઉપર ઢાંકી રાખવું પછી તે ચડીને ફોકડીઓ વળે એટલે ઉતારવાં ને તેને ઉનું ઉનું નૈવેદ ધરાવીને ભોજન કરવું.

એ રવઇયાં વંતાક કરવાં તે નહાનાં નહાનાં તથા કુણાં કુણાં લાવવાં તેમાં શેર તેલ મુકવું તે ઘી પાશેર તેલમાં પણ સાધારણ રવઇયાં થાયછે ને ઓછામાં ઓછા નવટાક તેલમાં કરે તો ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં ૦ શેર પાણી ભરી રાખવું ને તળે મધુરો મધુરો તાપ કરવો તે શિવાય એ રીતે એક

પઇસાભાર તેલનો વધાર મુકીને પણ રેવઇયાં થાયછે.

વાહાલોળાનું શાક. ૧

વાહાલોળો શેર એક લાવીને તેને ડીટીને બબે આંગળના કડકા કરવા ને કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા જીરૂ, મેથી તથા લાલ મરચાં એ બે વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં નાંખવા પછી બે આંગળાં ભરી સાદો મશાલો નાંખવો ને એક પઇસાભાર મીઠું નાંખવું ને તે માંહે પાણી છાંટવું ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો. તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ વાહાલોળોનું શાક તે રીતે પણ થાય છે ને લોટ મશાલા મેળવીને પણ થાય છે. ને એક પઇસાભાર તેલમાં ને વળી ફકત મીઠું અને મરચુ પણ નાંખીને થાય છે પણ તે ઉપર ઢાંકેલા વાસણમાં ૦। શેર પાણી રાખવું.

વાડચ કારેલાંનું શાક.

શેર એક વાડચ કારેલાં લાવીને તેના કાકર છોલીને પીતા કરવા, ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા જીરૂ હીંગ તથા લાલ મરચાં બે વધારમાં મુકીને તે પીતા વધારવા પછી બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો પેહેલો તથા સવા પઇશાભાર મીઠું નાખવું ને હલાવી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રાતે એ શાક ફકત મીઠું મરચુ ને એક પઇશાભાર તેલમાં પણ થાય છે ને જેટલી રીતથી કારેલાંનું શાક થાય છે તેટલી તમામ રીતથી વાડચ કારેલાંનું પણ થાય છે.

કાળંગડાનું શાક.

શેર એક કાળંગડાં લાવી સમારીને નાહાના નાહાના કડકા

કરવા પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ, તથા લાલ મરચાં બે એ સરવે વધારમાં મુકીને સમારેલા કકડા વધારવા ને બે આંગળાં ભરીને સાદો મસાલો પહેલો નાખવો એક પઇશાભાર મીઠું નાંખવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે ૦। શેર ઘીમાં પણ એ શાક થાય છે પણ ખોટ મશાલો ત્રણેને ને બે તોલા આંબલીનો રસો નાંખીને થાયછે થાય છે ને એ શાક સમારીને બાકી કહાડી કોરૂ કરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વધાર કરીને પણ થાય છે.

પરવળનું શાક ૧.

શેર એક પરવળ લાવીને તેને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦। ઘી મુંકીને તેમાં ધાણા, જીરૂં, તથા લાલ મરચુ એક મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધારવું, પછી

પરવરનું શાક ૨.

શેર એક પરવર લાવીને છોલીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦। ઘી મુકીને તોલા બે અડદની દાળ જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચા બે મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધારવું પછી પઇશાભાર મીઠુ તથા આમટ મશાલો ચોથો નાખવો તે બે આંગળાં ભરીને નાખવો પછી તળેતાપ કરવો. ને ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે પરવરનું શાક નવટાંક તેલમાં પણ થાયછે ને એક પઇશાભાર તેલમાં ને ફકત મીઠા મરચામાં પણ થાયછે ને ઓછા વધારથી કરવું હોય તો ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં પાશેર પાણી ભરી રાખવું તે ચઢે ત્યાં સુધી મધુરો તાપ કરવો.

પંડોળાનું શાક ૧.

પંડોળા શેર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવા. પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ ને રાઈએ વઘાર મુંકીને વઘારવાં ને સવા પઈશાભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

પંડોળાનું શાક ૨.

પંડોળાં શેર એક લાવીને સમારીને પીતા કરવાઃતે બશેર પાણીમાં બાફી કહાડવા ને તે પાણી કહાડી નાખવું ને એ પીતા એક થાળીમાં કોરા કરવા, પછી એક તોલો કાળાં મરી તથા તોલા બે અડદની દાળ તથા મીઠા લીંબડાનાં પાનાં એ રકમો એક બીજા વાસણમાં એક તોલો ઘી મુકીને ચુલે ચડાવી શેકીને લાલ કરવી તે ઉતારીને બારીક વાટવાં પછી એક વાસણમાં ૦ા શેર પાણી લઈને તે વાસણ ચુલે ચડાવવું ને તે ત્રણ રકમો એકઠી વાટેલી તે પાણીમાં નાખવી ને તળે તાપ કરીને ખુબ ઊકાળવી, ને ઉતારીને પાછી કડાઈમાં ૦ા શેર ઘી મુકીને ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચા બે તથા મીઠા લીંબડાના પાનાં પાંચ એ સરવે વઘારવાં ને પેલા ઉકાળેલાં મરી વીગરે તેમાં નાખવાં ને સવા પઈશાભાર મીઠું પથા ૦ા પઈશાભાર આમટ મશાલો ચોથો એ સરવે તે સાકમાં નાખી હલાવી, જરાક રહીને ઉતારવું.

એ પંડોળાનું શાક સરવે લોટ મશાલાઓમાં મેળવીને એજ રીતે થાય છે.

પાપડિયોના લીલવાલં શાક. ૧૦

શેર એક લીલવા લેઇને ગડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂં, રાઈ તથા મરચાં બે વઘારમાં મુકીને વઘારવાં પછી સવા પઈશાભાર મીઠુ ને બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો પહેલો નાંખવો, પછી ૦ા શેર પાણી છાંટવું. ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક ચપટી અજમો નાખીને ઉતારવું.

એ રીતે તુવેરોના લીલવા તથા ચણા વીગરે હરેક લીલવાનું શાક થાય છે પણ પાપડીયોનાં લીલવા શિવાય બીજા કોઈ લીલવામાં અજમો નાખવામાં આવતો નથી. બાકી એજ રીતે સરવે લીલવાનું શાક થાય છે ને લોટ મશાલાઓમાં પણ થાય છે.

ગલયાલં શાક. ૧૦

શેર એક ગલકાં લાવીને છોલી સમારીને નહા નહાના કકડા કરવા ને કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકીને તોલો બે અડદની દાળ, ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંબડાના પાન, તે વઘારમાં મુકીને કકડા વઘારવા, ને એક પઈશાભાર મીઠુ નાખવું ને બે આંગળાં ભરીને આમટ મશાલો ચોથો નાંખવો, તે હલાવી ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ગલકાનું શાક ૨.

શેર એક ગલકા લાવી છોલીને નહાના નહાના કડકા કરવા પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા લાલ મરચાં બે તે વઘારમાં મુકીને તે લાલ થાય એટલે તે કડકા વઘારવા; ને એક પઈશાભાર મીઠુ નાખવું ને બે આંગ-

ળાં ભરીને સાદો મશાલો નાખવો. ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો ને ચડે એટલે ઉતારવું, ને બીજા વાસણમાં કાડવું.

એજ રીતે ગલકાનું શાક જરાક વઘાર મુકીને મીઠું મરચુ નાખીને પણ થાય છે ને લોટ મશાલો મેળવીને પણથાયછે.

ગવારફળીનું શાક ૧

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીટીને શેર ૧॥ પાણીમાં બાફી કાહાડવી, પછી તે પાણી કાહાડી નાખવું ને જરાક કોરી કરવી, પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ તથા તોલા બે અડદની દાળ, ને લાલ મરચાં એ બે ચીજો વઘારમાં મુકવી ને સવા પઈસાભાર મીઠું નાખવું ને બે આંગળાની ચપટી ભરીને સાદો મશાલો પેહેલો નાખવો ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ત્રીજો ચોખાનો લોટ મસાલો નાખવો પછી તે હલાવી ઢાંકી જરા રહીને ઉતારવું.

ગવારફળીનું શાક ૨

શેર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીટીને શેર ૧॥ પાણીમાં ઉપર પ્રમાણે બાફી તે પાણી કાહાડી નાંખવું ને જરાક કોરી કરીને કડાઈમાં ઘી શેર ૦ા મુકોને ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંબડાના પાન પાંચ તે વઘારમાં મુકીને તે બાફેલી ગવારફળી તેમાં નાખવી પછી સવા પઈસાભાર મીઠું ને જરાક ચોથો આમટ મશાલો નાંખવો ને તોલા બે આંબલીનો રસો છાંટવો ને બે આંગળાં ભરીને મેથીનો લોટ નાંખવો તે કડછીથી હલાવીને ઉતારવું.

એ ગવારફળીનું શાક એ રીતે સરવે લોટ મશાલામાં થાય છે, ને ફક્ત મીઠું મરચુ ને જરાક વઘારમાં પણ થાય છે, પણ એ ગવારફળી બાફી કહાડીને જરાક વઘાર મુકીને કરે

તે તઈયાર થાય એટલે જરાક અજમો ભભરાવીને મરચુ મીઠુ નાખી ઉછાળા ઉતારવું.

ગેંગડાનું શાક ૧

શેર એક ગેંગડા લાવી છોલીને નહાના કકડા કરવા પછી કડાઇમાં શેર ૦। ઘી અથવા નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા જીરૂ રાઇ એ જરા જરા વઘારવાનાં મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા ને સવા પઇસાભાર મીઠુ નાખવું ને જરાક સાદો મશાલો નાખવો પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પણ તે ઢાંકચાની અગાઉ, ૦। શેર પાણી છાંટવું અથવા ઉપરના ઢાંકેલા વાસણમાં ૦। શેર પાણી ભરી રાખવું એટલે વગર પાંણીછાંટે પણ ચડી જશે તે ચડે એટલે ઉતારવું.

ગીલોડાનું શાક. ૧

શેર એક મીઠાં ગાંલોડાં લાવીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, રાઇ, તથા લાલ મરચાં એ મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે પીતા તેમાં વઘારવા, પછી સવા પઇશાભાર મીઠુ નાંખવું ને જરાક શાકનો સાદો મશાલો નાંખવો. ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

કડવા ગીલોડાનું શાક. ૨

શેર એક કડવાં ગીલોડાં લાવી જરા જરા કચરીને ફાટચો કરવી ને તેમાંથી તમામ બીજ કહાડો નાખવાં, પછી એક વાસણમાં બશેર પાણી ભરીને તેમાં નાંખવાં પછી જરાક રાખી ખુબ ધોવાં તે ધોતે ધોતે તમામ બીજ કહાડી નાખવાં પછી તે પાણી કહાડી નાંખવું. પણ એજ રીતે પાંચ અથવા સાત વખત પાણી અથવા છાશ લઇ લઇને ધોઇ

ધોઇને પાણી કહાડી નાંખવું પછી તે ધોએલા કડકા કોરા કરવા ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે શાક તેમાં વઘારવું પછી એક પઇશાભાર મીઠુ તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાખવો ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે જરાક ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

ઉપર લખેલા મોઠા ગલોડાનું શાક જેટલી રીતથી પરવરનું શાક થાયછે તેટલી રીતથી આ શાક થાય છે.

તુરીયાનુ શાક. ૧

શેર એક તુરીયાં લાવીને તેની ધારો છોલી નાખી નહાના કડકા કરવા પછી શેર ૧ાા પાણીમાં બાફી કહાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને એક તોલો અડદની દાળ એક તોલો મેથી ને જરાક જીરૂ, તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં વઘારવા. પછી સવા પઇશાભાર મીઠુ ને બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મશાલો નાખવો, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોખાનો લોટ મશાલો ત્રીજો નાખવો ને હલાવીને જરાક રેહી ઉતારીને ગરમ મશાલો નાખીને એક બીજા વાસણમાં રાખવું.

એ તુરીયાનું શાક સમારીને જરાક વઘાર મુકીને મીઠુ મરચુ ચોળીને કાચુ વઘારીને પણ થાયછે ને સરવે લોટ મશાલો મેળવીને પણ થાયછે પણ એ શાકમાં તોલા બે આંબલીનો રશો છાંટવો અથવા એક લીંબુ નીચોવવું ને કહાડીને કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

ડોડાંનુ શાક. ૧

શેર એક ડોડાં લાવી સમારી બાફી કોરાં કરી નવટાંક તે-

લમાં જરા જીરૂ, રાઇ વઘારમાં મુકીને તે શાક વઘારવું ને એક પઇશાભાર મીઠું જરાક સાદો મશાલો મેળવીને ઉતારવું.

એ શાક સમારી કાચાં વઘારીને પણ એજ રીતે થાયછે.

ડોડકાનું શાક ૧.

શેર એક ડોડકા લાવીને તેની ધારો છોલી નાખીને સમારીને નાહાના કડકા કરવા પછી શેર ૧। પાણીમાં બાફી કહાડીને વઘાર કરવો એ ડોડકાનું શાક જેજે રીતથી તુરીયાનું શાક થાયછે તેટલી તમામ રીતમાં આ શાક પણ કરવું ને એજ રીતે મીઠું તથા મશાલો નાખવો તે ચેઢ એટલે ઉતારવું.

દુધીનું શાક ૧.

શેર એક દુધી લાવી છોલી સમારીને નાહાના નાહાના કડકા કરવા ને તેનાં તમામ બીજ કહાડી નાખવાં. પછી શેર ૧। પાણીમાં બાફી કહાડીને તે કડકા કોરા કરવા પછી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને તોલો એક અડદની દાળ ને જરાક ધાણા જીરૂ ને મીઠા લીંબડાનાં પાન પાંચ તથા લાલ મરચાં બે એ ઓજે વઘારમાં મુકીને તે કડકા વઘારવા પછી સવા સવા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને ચોથો આમટ મશાલો નાંખવો, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોખાનો લોટ મશાલો નાખવો, પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

એ દુધીનું શાક ફક્ત મીઠું મરચું ને જરાક વઘાર મુકીને પણ થાય છે.

સાંગરીયોનું શાક ૧.

સાંગરિયો શેર એક લાવીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવા ને તે બશેર પાણીમાં બાફી કહાડવા ને પછી કહાડી નાખવું પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક હીંગ, તથા રાઇ

તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે શાક વધારવું પછી એક પ
ઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મશા-
લો નાખવો, પછી એક તોલો ગોળ નાખવો ને તોલા તરણ
કાચી કેરીઓના ઝીણા ઝીણા કડકા નાખવા પછી જરાક
રહીને એ સરવે મેળવીને ઉતારવું પણ કેરીઓના ભાગનું જ-
રાક મીઠું નાખવું ને એક બીજા કલાઇના વાસણમાં કહાડવું.

સરગુવાની શીંગોનું શાક ૧.

સરગુવાની સિંગો શેર એક લાવીને તેના ત્રણ ત્રણ આં-
ગળના કડકા કરવા ને તે કડકા શેર ૧ા પાણીમાં બાફી ક-
હાડવા, ને એ પાણી કહાડી નાખવું; પછી નવટાંક ચણાનું
વેસણ કરીને તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાની તાજો મ-
શાલો નાખવો ને સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું, ને તોલા
બે ગોળ નાખવો પછી તે બાફેલા કડકા તે વેસણમાં મેળ-
વવા. પછી કડાઇમાં ઘી શેર ા મુકી તે વેસણમાં મેળવેલા
કડકા વધારવા પછી જરાક ઉછાળીને ઢાંકયા પછી જરાક
રહીને ઉતારવું.

ભીંડાનું શાક ૧.

ભીડા શેર એક લાવીને અડધા અડધા આંગળના કડકા
કરવા, પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ,
મેથી તથા લાલ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા
ને એક પઇશાભાર મીઠું નાખવું ને એક ચપટી સાદો મ-
શાલો નાખવો પછી જરાક ઉછાળી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો,
તે ચઢે એટલે જરાક ખટાઈ છાંટવી, પણ એ ભીંડાના શા-
કમાં ખટાઇ જોઇએ; તે તોલા બે દહી, અથવા છાશ, ને
તેમ ન હોય તો તોલા બે આંમલીનો રસો, અથવા કોકમ

છાંટીને ઉતારવું, તે એક કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

ચોળાફળીનું શાક ૧.

શેર એક ચોળાફળી લાવી તેના ઝીણા ઝીણા કડકા કરી ને કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા લાલ મરચાં બે વઘારમાં મુકીને તે શાક વઘારવું, પછી એક પઇસાભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાંખવો ને નવટાંક પાણી છાંટવું, પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે જરાક ખટાઇ છાંટીને કડછીથી હલાવીનેઉતારવું.

ખડબુચાનું શાક ૧.

શેર એક ખડબુચા લાવીને છોલીને સમારીને કડકા કરવા પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ બે ચીજો વઘારમાં મુકીને તે કડકા વઘારવા, પછી સવા પઈશાભાર મીઠું નાંખવું, ને તોલા બે ગોળ ને બે તોલા આંબલીનો રસો છાંટવો ને બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો નાખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

ખીરાનું શાક ૧.

શેર એક ખીરૂ લાવી છોલી સમારી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને હીંગ, રાઇ લાલ મરચાં, એ વઘારમાં મુકીને એક પઇશાભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદો મશાલો ને તોલા બે આંબલીનો રસો, એ સરવે ચંજો તે શાક ચઢે એટલે તેમાં નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે આરીયાનું શાક પણ થાયછે ને જે જે શાકના વઘારમાં મરચાં મુકવાં તે આખાં મુકવાં ને જે જે શાકમાં લોટ મશાલા મેળવવા, તે સરવેમાં ઘીનો વઘાર મુક

વો ને લોટ મશાલા વગર મેળવેથી જે જે શાક કરવું હોય તે સરવેમાં તેલનો વઘાર મુકવો.

જમીકંદ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય.

૧ સુરણ.

શેર એક સુરણ લઈને છોલવું. તે સમારીને મોહોટા બએ જઈભારના ચોરસ કડકા કરવા, ને તે કડકા એક રાત અથવા એક દિવસ સુધી રેહેવા દેવા પછી કડાઈમાં ઘી શેર૦ાા મુકીને જરાક જીરૂ, તે વઘારમાં મુકવું તે જરા લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં વઘારવા, ને ઉપર ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, ને જરાક રહી ઉઘાડીને એક પઈશાભાર મીઠું નાખવું તે હલાવીને ઢાંકવું પછી ચડીને ઘી સરખુ થાય એટલે ઉતારવું.

એ રીતે સુરણ પાશેર ઘીમાં પણ થાયછે ને ઓછામાં ઓછું નવટાંક ઘીમાં પણ થાયછે પણ સુરણ તળાઈને તઈયાર થાય, એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો ભભરાવીને ઉતારવું,

૨ રતાળુ.

શેર એક રતાળુ લાવી છોલી સમારીને કડાઈમાં ઘી શેર ૦ા મુકીને જરા જીરૂ, મુકીને તે વઘાર લાલ થાય એટલે તેમાં નાંખીને એક પઈશાભાર મીઠું નાંખવું. ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે ગરમ મશાલો ભભરાવીને ઉતારવું.

૩ અળવી.

શેર એક અળવી લાવીને એક જાડા લુગડામાં ઘાલીને ઘશી કાઢવી, પછી કડાઈમાં ઘી શેર ૦ા મુકીને જરાક જીરાનો વઘાર કરવો,ને લાલ થાય એટલે તે છોલેલી અળવીને સમારીને વઘારવી,ને એક પાઈભાર મીઠું નાંખવું, તે ચડે એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને હલાવી ઉતારવું.

૪ બટાટા.

બટાટા શેર એક લાવીને આખા શેર ૧॥ પાણીમાં બાફી કાહાડવા પછી તેનાં છોડાં કાહાડી નાંખવાં, ને કડાઇમાં શેર ‌૦। ઘીનો વઘાર મુકીને સમારીને વઘારવા. પછી ઉપર પ્રમાણે મીઠું મશાલો નાંખીને ઉતારવા. એજ પ્રમાણે બટાટા કાચા છોલી સમારી વઘારીને પણ થાય છે.

૫ સકરકંદ.

શેર એક સકરકંદ લાવીને સમારી કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ મુકીને તે વઘારવા. પછી એક પઇસાભાર મીઠું નાંખીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચહડે એટલે જરાક ગરમ મશાલો મેળવીને ઉતારવું.

૬ કંદા કોહોળું.

શેર એક કંદાકોહોળું લાવી છોલી સમારીને વઘારવું પણ જે રીતીથી સુરણ તળાય છે, તેજ રીતે એ પણ તળાયછે

૭-૮ હળદર તથા આદુ.

હળદર તથા આદુ એ બે ચીજો સરવે શાક ભાજીઓ અથાણાં ચટણીઓના કામમાં આવે છે.

લસણ કાંદા વિગરે વઘાર ચટણીઓના ઉપયોગમાં આવે છે તે કાંદાનું કારેલાની રીતિથી શાક થાયછે પણ તે કાંદાનું શાક નઇવેદના કામમાં આવતું નથી. માટે જેને ખપે તે ખાયછે.

ભાજીયો સમસ્ત કરવાની રીત.

૧ મેથીની ભાજી.

શેર એક લીલી મેથીની ભાજી લાવી ડાંટી જીણી સમારી કડાઇમાં ઘી અધોળ મુકી જરા હીંગ, રાઇ, તથા લાલમરચું મુકીને તે ભાજી તેમાં ધોઇને વઘારવી. પછી અડધા પૈસાભાર

મીઠું નાંખવું ને જરાક સાદો મશાળો નાખી હલાવી ઢાંકી તળે મધુરો તાપ કરવો, તે ચડે એટલે ઉતારવું.

૨ તાંદળજાની ભાજી.

શેર એક તાંદળજાની ભાજી લાવીને કુમળી કુમળી ડીંટી, સમારી ધોઇને અધોળ ઘીમાં જરાક મેથી. રાઈ મરચું મુકીને વધારવી તે ઢાંકીને ધીમે ધીમે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે અડધા પઇશાભાર મીઠું તથા જરાક સાદો મશાલો, અડધા પઇશાભાર ખટાઈ નાખી ઉતારવી.

૩ સવાની ભાજી.

શેર એક સવા લાવી ઉપર પ્રમાણે સુધારીને અધોળ ઘીમાં જરાક હીંગ મરચું વધારમાં મુકીને વધારવી; ને ૦। પઈ શાભાર મીઠું, ને જરાક સાદો મશાલો નાંખી મેળવીને ચડે એટલે ઉતારવી.

ડોડીની ભાજી. ૪

શેર એક લાવી ડીંટી સમારીને શેર પાણીમાં બાફી કહાડવી પછી એક બીજા વાસણમાં લેઇને ખુબ નીચોવી કોરી કરીને કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ મરચુ, વધારમાં મુકીને તે ભાજીમાં ૦|| પઇસાભાર મીઠુ, ને જરાક સાદો મશાલો મેળવીને વધારવી, ને ઉછાળીને જરાક રહીને ઉતારવી.

૫ લુણીની ભાજી પણ એજ રીતે થાયછે.

૬ કુચીની ભાજી પણ એજ રીતે બાફી વધારીને થાયછે.

૭ પુવાડીઆના પાનની ભાજી પણ એજ રીતે થાયછે.

૮ પોઇની ભાજી પણ એજ રીતે થાયછે, પણ ડીંટી સમારી ધોઇને વધારવી; તે અડધા પઇસાભાર મીઠુ

ને જરાક મશાલો નાંખીને ઉતારવી.

૯ જેઝરની ભાજી પણ ડોડીની ભાજીની રીતથી થાયછે.

૧૦ ચણાના પાનની ભાજી પણ મેથીની ભાજીની રીતથી થાય છે.

૧૧ નળાની ભાજી પણ ડોડીની ભાજીની રીતથી થાય છે

૧૨ મોરડની ભાજી એ સમુદ્રને કીનારે થાય છે. તે ભાજી ડીંટી સમારીને બાફી કહાડવી. પછી નીચોવી કોરી કરીને જરાક મીઠાનો પાસ દેઇને, ઉપર પ્રમાણે વઘારીને જરા રહીને સાદો મશાલો ને જરાક ખટાઈ નાખીને મેળવી ઉતારવી.

૧૩ લાંબડીની, ૧૪ કંજરાની ભાજીઓ મેથીની ભાજીની રીતથી થાય છે ને મુળા મોઘરીઓ, વિગેરેમાં જરાક મીઠું નાખીને જરાક મેથી અથવા જીરાના વઘારમાં પણ થાય છે, ને શેર ૧ લીલાં મરચાં લાવી તેની ઉભી ચીરીયો કરીને તેમાં મીઠું તથા ગરમ મશાલો મેળવીને ભરવું, પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, ધાણા, વઘારમાં મુકીને તે મરચાં વઘારવાં, પછી તોલા એ ગોળ તેમાં નાખવો. ને લાલ થાય એટલે ઉતારવાં; તે તળેલાં મરચાંનું શાક અથાણાની માફક આઠ દીવસ સુધી ખાવામાં આવે છે.

૨ થોરીઆના પાનની ભાજી.

શેર એક સારાં કુણાં કુણાં થોરીઆંનાં પાન લાવીને ઝીણાં સમારીને માટીના વાસણમાં શેર ૧।। પાણીમાં બાફી કહાડ્યા પછી તેને ખુબ નીચોવીને ધોઈ નાખવાં પછી કડાઈમાં નવટાંક ઘી મુકીને તેમાં ધાણા, જીરૂ, રાઈનો

વઘાર મુકીને તે વઘાર જરાક લાલ થાય એટલે તે બાફેલી ભાજીમાં મીઠું મરચુ વિગરે મશાલો મેળવીને વઘારી ઉછાળીને ઉતારવી.

સમસ્ત ભજીયાં કરવાનો ઉપાય.

૧ રેતાળુનાં	૭ દુધીનાં
૨ આદાનાં	૮ ગલકાનાં
૩ કારેલાનાં	૯ કેરીનાં
૪ વંતાકનાં	૧૦ મેથી લીલીની ભાજીનાં
૫ કોહોળાનાં	૧૧ અડવીના પાનનાં
૬ કેળાનાં	૧૨ સુરણ બટાટા વિગરેનાં

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો શેર શેર એકે શેર ૦। ચણાનું વેસણ લેવું તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાનો મશાલો ત્રીજો નાખવો ને મોહોટા પદ્ધશાભાર મીઠું નાખવું પછી તેમાં તેને સુમારે પાણી રેડીને તે વેસણ ખુબ ફીણવું ને સમારેલા પીતાને બળગે તેવું કરવું, ને તે પાતા વેસણમાં મેળવ્યા પછી કડાઇમાં શેર ૦॥ તેલ મુકવું; તેને ખુબ તપવા દેવું તે તેલ પાકુ થાય એટલે પેલા પાતા પાંચ મેલીને તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કહાડવા એજ પ્રમાણે વારેવાર કડાઇમાં મુકીને તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવા.

ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભજીયાં કરવાં પણ તે તેલ તપાવી પાકુ કરીને કરવાં ને જો કાચા તેલમાં મુકે તો ઉભરો આવે તેણે કરીને મોહોટું નુકશાન થાય માટે તેલ પાકુ કરીને તળવા મુકવાં ને જો પાકુ કરેલા પછી પણ ઉભરો આવે તો તે તેલમાં કસર જાણવી, ને તેનો ઉપાય કરવો.

તેલમાં ઉભરો આવે તો જરાક આંબલી નાખવી, અથવા તે તેલમાં જરાક ગોળ મુકવો, એટલે તે ઉભરો સમી જશે.

ને ચણાંના વેસણનિ બુંદી કરવી હોય તો શેર એક ચણાનું વેસણ લેઈને તેમાં મોટા પઈશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને ત્રીજો મશાલો નાખવો, ને તે વેસણ પાણીથી બાંધવું, પછી એક કડાઇમાં તેલ શેર ૦॥। પુરીને તે તેલ પાકુ થાય એટલે ઝારામાં વેસણનો લુવો મુકીને તે ઝારો કડાઈ ઉપર રાખી તેમાં વેસણનો લુવો ઘાલવો એટલે બુંદી થશે તે તળાઈને લાલ થાય એટલે એક બીજા ઝારાથી તે બુંદી કહાડી લેવી એજ રીતે વારેવાર કરી કહાડવી.

ને ગાંઠીયા કરવા હોય તો એજ રીતે વેસણ કરવું પણ એક પઈશાભાર પાપડીઓ ખારો નાખવો,ને એક પઈશાભાર મીઠું નાખવું. ને બે આંગળાં ભરીને મશાલો નાખવો પછી કડાઇમાં તેલ ૦॥। શેર પૂરીને પછી તેલ પાકુ થાય એટલે તે વેસણના વાટા કરવા ને તે કડાઇમાં મુકવા તે તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવા એજ રીતે વાટા વણીને તળી કહાડવા અથવા મોટા કાણાના ઝારાથી પણ એ ગાઠીયાં થાયછે.

સમસ્ત રાઇતાં કરવાની રીત.

વગર બાફેથી રાઇતાં કરવાની રીત.	બાફીને રાઇતાં કરવાની રીત.
૧ દ્રાક્ષનું રાઇતુ	૧ સુકી મેથીનું રાઇતુ
૨ ખારેકનું,,	૨ સેકરકંદનું ,,
૩ ખજુરનું,,	૩ સાંગરિયોનું ,,
૪ લીલાખોપરાના ટોપરાનું	૪ સરઘુવાના ફુલનું ,,
૫ રાયણોનું,,	૫ કોહોળાનું ,,

૬ ખીરાનું,,	૬ દુધીનું ,,
૭ આરિયાનું,,	૭ બટાટાનું ,,
૮ કેળાનું,,	૮ વંતાકનું
૯ ચણાના વેસણની કળીનું	૯ સુરણનું રાઇતું

ઉપર લખેલી ચીજોમાંથો વગર બાફેથી રાઇતાં કરવાની રકમો નવ છે તે શેર શેરને સુમારે લાવી વીણીને ધોઇને શુધ કરવી. ને કેટલીક ચીજોમાંથી કળીયા કહાડી નાંખીને ઝીણા ઝીણા કડકા કરવા ને કેટલીક ચીજો છોલીને છીણીથી છીણવી ને ચણાના વેસણની સેવ થાય છે એ રીતે ઝારાથી કળીઓ પાડવી એ સરવે ચીજો જુદી જુદી રીતથી સુધારી તઇયાર કરવી પછી શેર એક નવટાંક રાઈ લેવી તેને જરાક પાણીથી પલાળીને ચાર ઘડી તડકે સુકવવી પછી ભચડીને તેનાં છોડાં કહાડી નાંખવાં પછી તેમાં જરા છાશ છાંટીને ખુબ બારીક વાટવા પછી શેર એક બશેર દહીં લેવું તેમાં તે વાટેલી રાઇ નાંખીને ખુબ ફીણવી પછી તે સુધારેલી ચીજોમાં દ્રાક્ષ અથવા જે ચીજનું રાઇતું કરવું હોય તે ચીજ રાઇને ફીણેલા દહીંમાં મેળવવી ને તે સવા પઇશાભાર મીઠું નાંખવું ને જરાક જીરૂ, બારીક વાટીને નાંખવું પછી એક કોરા વાસણમાં અથવા કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

બાફીને રાઇતાં કરવાની નવ રકમો છે. તે શેર શેરને સુમારે લાવી છોલી છીણીને બશેર બશેર પાણીમાં બાફી કાહાડવી પછી ઉપર પ્રમાણે રાઈ લાવી સુધારી વાટીને પછી બશેર દહીંમાં ખુબ ફીણવી, પછી તે બાફી તઇયાર કરેલી રકમોમાંથી જે રકમનું રાયતુ કરવું હોય તે રકમો તેમાં મેળવવી પછી સવા પઇશાભાર મીઠું તેમાં નાખવું. ને જરાક

જીરૂ બારીક વાટીને નાંખવું ને ઉપર પ્રમાણે તઈયાર કરીને રાખવું.

ઉપર લખેલી રકમોમાંથી દ્રાક્ષને વિણી ધોઇને શુદ્ધ કરવી ને ખારેકોનાંથી ઠળીયા કાહાડી નહાના નહાના કટકા કરિ બે ઘડી પાણીમાં પલાળી કાહાડીને કોરા કરવા ને ખજુર રાયણો એ બે રકમોના ઠળીયા કાહાડી ધોઈને શુધ કરવી ને ખોપરા વિગરે ભાંકીને રહેલી રકમો છીણીને તઈયાર કરીને ઉપર પ્રમાણે રાયતું કરવું.

આ ભાગમાં મીઠું પાણી મશાલા વિગરેનું વજન અને માપ લખ્યું છે પણ પોત પોતાના સ્વાદ પ્રમાણે ખારૂ ખાટું મીઠું, જેને જેવું ભાવે તે પ્રમાણે વજન સમજવું ને પોત પોતાના સુમારે મીઠાં વીગરે મેળવીને રસોઇ કરવી.

રાજા રઇયત સરવે લોકોને ઘણી અગતના ઉપયોગ સારૂ કવેશ્વર ઉતમરામજી પરસોતમજીએ પાકશાસ્ત્ર વિશેનો ગ્રંથ કરયો છે તેનો ભાગ પેહેલો સંપૂર્ણ.

भाग पेहेलो

समाप्त.

ભાગ ૨ જો.

પકવાન સામગ્રિયો વિગેરે બનાવવાની રીત.

ખાંડની ચાસણી કરવાનો ઉપાય.

શેર ચાર સારી ચોખી ખાંડ લાવીને તેમાં શેર એક પાણી રેડવું, પછી એક કડાઈમાં નાખીને તે ચુલે ચડાવીને શેર એક દુધ છાંટવું, એટલે તે ખાંડનો મેલ ઉપર આવે તે મેલ ઝરાથી કહાડી લેવો પછી એજ રીતે દુધ છાંટીને ઉપર આવેલો મેલ ઉતારી લેવો, એજ રીતે જરા જરા રહીને દુધ છાંટીને તેમાં ઉપર આવેલો તમામ મેલ ઉતારી લેવો, ને દુધ છાંટેને મેલ આવતો બંધ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં આછા ગયણાથી તે ખાંડનું પાણી ગળવું ને તે ગળેલું પાણી ફરીથી કડાઈમાં ચુલે ચડાવીને ચાસણી કરવી પણ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે કડછાને વળગેલા ચાસણીને આંગળી અડકાડીને તે આંગળીની ચપટી દબાવી જોવી પણ તે ચપટી ઉઘાડતાં આંગળીને અંગુઠા મધે જેટલા તાર થાય તેટલા તારી ચાસણી જાણવી ને જેમાં જેટલા તારી ચાસણી જોઇએ તેટલા તારી થાય એટલે ઉતારવી.

ખાંડ જમાવીને સાકર કરવાનો ઉપાય.

શેર એક ખાંડ લાવીને વોઇને અરધ તારી ચાસણી કરવી પછી એક માટીનું કોરૂં વાસણ લાવીને તે વાસણ સુતરના તાર પોરાડીને તેના છેડા બહાર રાખવા પછી તે ડોગલામાં તે ચાસણી ભરવી ને તે ડોગલાનું મોહોડું બાંધવું ને તે ડોગલું જમીનમાં ખાડો ખોદીને તેમાં ઉની ઉની રાખ ભરીને

તે રાખમાં કાના સુધી તે ડોગલું ડાટવું ને તરણ દીવશ સુધી તેમાં રાખવું પછી તીજે દીવશે તે ડોગલું કહાડીને તડકે એક દીવશ ઊંધું રાખવું પછી બીજે દીવશે માટી પલાળીને ચારે તરફ થર કરવો તે ચાર ઘડી માટીનો થર રાખીને માટી ઉખેડી નાંખવી પછી તે ડોગલું કોરૂં થાય એટલે એક થાળીમાં તે મુકીને હળવે રહીને ફોડી કહાડી નાખવાં ને તેમાં જમાવેલી શાકર જેમાં જોઈએ તેમાં વાપરવી.

એ સાકરના પાસ અથવા પતરાં શુધ્ધ ચોખી ચીનાઈ સાકરના સરખાં થશે તે સરવે શામગ્રિ વિગરેના કામમાં આવશે.

૧ મોતીચુરના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ લઈને તેમાં શેર ૦ા ઘી નાંખીને મોહેવું ને પછી તેમાં પાણી નાંખીને ઘોળવું ને કડાઈમાં શેર એક ઘી મૂકીને તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે કડાઈમાં ઝારામાં વેસણ લઈને ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા તે તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડી લેવા એજ રીતે વારંવાર દાણા પાડીને જરાક લાલ થાય એટલે દાહાડી લેવા પછી શેર ૪ ખાંડની ચાસણી કરીને તેમાં તે દાણા આખા ભાગી જરાક ચુરો કરીને નાંખીને મેળવવા, પછી તેમાં મેવાનો મશાલો નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે પપાશેરને આશરે લાડુ વાળવા.

મેવાનો મસાલો.

૧ બદામ મીંજે નવટાંક	૪ મરી તોલો ૧ા
૨ ચારોળી નવટાંક	૫ પૂરવી દાણા તોલો ૧
૩ પીસ્તાં નવટાંક	૬ સાકર નવટાંક.

એ રકમો સુધારીને તઈયાર કરીને તે લાડુમાં નાંખવી

મેવાનો મશાલો જેને જેટલો નજરમાં આવે તેટલો નાંખે છે એનો કાંઇ બરાબર સુમાર નથી.

૩ કનસાઇના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ લઇને તેમાં શેર ૦ા ઘીનું મોહોવણ કરીને તેમાં પાણી નાખી ઘોળીને કઢાઇમાં શેર એક ઘી પૂરીને તે વેસણ ઝારામાં લેઇને તે કઢાઇમાં ઝીણી છીણી કળીઓ પાડવી તે તળાઇને જરાક લાલ થાય એટલે તે કળીઓ ઝાહારાથી કાહાડી લેવી એજ રીતે વારંવાર કળીયો કરી કહાડવી પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને કળીઓ તેમાં નાંખવી ને મેવાનો મશાલો પણ તેમાં નાંખવો પછી જરાક ઠરે એટલે તેમાં મેળવીને આશરે પપાશેરના લાડવા વાળવા.

૨ લાકડસાઇના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ પાણીમાં ગોળીને, પછી કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તે વેસણ ઝારામાં લેઇને મોહોટી મોહોટી કળીઓ પાડા, તે તળાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડી લેવી. એજ રીતે કળીયો કરી કાહાડવી પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને પછી તે કળી ખુબ ઝીણી ખાંડી ચાળીને દળ કરેલું હોય તે દળ તે ચાસણીમાં નાખવું, પછી મેવાનો મશાલો નાંખી ઠરે એટલે મેળવીને પપાશેરના આશરે લાડુ વાળવા.

૪ મહનોરના લાડુ.

શેર ૦ા ને શેર ૦ા શીંગોડાનો લોટ એકઠો મેળવીને શેર ૦ા ઘીમાં મોહોવો, ને પાણીમાં ઘોળીને કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને લાકડસાઇના સરખી કળીયો કરી કાહાડવી પછી તે

કળીઓ જરાક આખી ભાગી ખાંડીને શેર ૪ ખાંડની પાં-
ચતારી ચાસણી કરીને તે કળીઓ તેમાં નાખવી ને મેવાનો
મશાલો પણ તેમાં નાંખવો, પછી તે મેળવીને ઠરે એટલે
આશરે ૫૫ા શેરના લાડુ વાળવા.

૫ મગની દાળની કળીના લાડુ.

શેર એક મગ ભરડીને તે દાળ પાણીમાં પલાળવી. તે
એક રાત રાખીને ધોઈને તમામ ફુડાં કાહાડી નાંખવાં ને સુ-
કવી દેવાં પછી તે સુકાએલી દાળનો દળીને લોટ કરવો. પછી
મગદળના લાડુની રીતથી કળી પાડીને તેજ પ્રમાણે ખાંડની
તેટલીજ તારી ચાસણી કરીને તેમાં એ કળી નાંખવી.
પછી જરાક ઠરે એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને ૫પાશેરના
લાડુ વાળવા.

મગજના લાડુ.

શેર એક ચણાનું વેસણ લઈને તેમાં શેર ૦।। દુધ તથા
એક ટકાભાર ઘી તે વેસણમાં નાંખીને મોહોવું, પછી કડાઈ-
માં શેર એક ઘી પૂરીને તે વેસણ તેમાં નાંખવું ને તળે તાપ
કરીને શેકવું તે તાવેતે હલાવતાં હલાવતાં શેકાઈને લાલ થાય
એટલે ઉતારીને પછી તેમાં શેર બે ખાંડ મેળવીને તેમાં મે-
વાનો મશાલો મેળવીને ૫પાશેરને આસરે લાડુ વાળવા.

શેર એક ચણાનું વેસણ લઈને શેર ૦।। ઘીમાં મોહોવું,
પછી પાણીમાં ખુબ ઘોળવું ને કડાઈમાં શેર એક ઘી પૂરીને
તે ઘોળેલું વેસણ ઝારામાં લઈને તે ઘીમાં મોતી જેવા દા-
ણા ઝીણા ઝીણા પાડવા તે તળાઈને લાલ થાય એ-
ટલે ઝારાથી કહાડી લેવા પછી શેર ૪ ખાંડની પાંચ તારી
ચાસણી કરિને તે તળેલા દાણા તેમાં નાખવા પછી માસા ખ

કેસર લેઈને તોલો ૧ દુધમાં ખુબ ઝીણું વાટીને તે પણ નાંખવું ને જાયફળ વીગરે મેવાનો મશાલો મેળવી ખુબ તાવેતાથી હલાવી એક રસ કરીને એક કથરોટમાં લેઇને સરખુ દાબવું પછી એક નાહાની થાળી લેઇને તે ઉપર ઘુંટીને સાફ કરવું પછી એક છરીથી ઉભા તણ તણ આંગળને છેટે કાપ પાડવા એ રિતે બંને તરફ ચોરસ કાપ પાડવા પછી તે ઠરે એટલે તે ચકતાં ઉખાડવાં.

૮ મેહેસુર પાક.

શેર એક મેંદો લઇને શેર ૦। ઘીમાં મોહીને કડાઇમાં શેર ૧। ઘી પુરીને તે મેંદો તેમાં નાંખીને શેકવો તે હલાવતે હલાવતે શેકાઇને લાલ થાય એટલે ઉતારવો પછી શેર ૪ ખાંડની કુચા પડતી ચાસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમા નાખવું પછી એક માસો કેસર જરાક જાયફળ તથા મેવાનો મશાલો નાખવો, ને તે ઠરે એટલે મોતી પાકની માફક ચકતાં પાડવાં.

૯ અમરૂત પાક.

શેર એક ઘઊંનો મેંદો લાવીને શેર ૦। ઘીમાં મોહેાવો, પછી તેમાં ઉનું પાણી નાખીને મુઠીયાં બાંધવાં ને કડાઇમાં શેર એક ઘી પૂરીને એ મુઠીયાં તેમાં તળવાં તે લાલ થાય એટલે કહાડી નાખીને દળ કરવું પછી શેર ૬ ખાંડ લાવીને પાંચ તારી ચાસણી કરવી ને તે દળ તેમાં નાખવું ને મેવાનો મશાલો નાખીને ઉપર પ્રમાણે ચકતાં પાડવાં.

૧૦ ગુંદર પાક.

શેર એક મેંદો લેઇને તેને શેર એક ઘીમાં સેકીને લાલ કરવો પછી તેમાં શેર બે ખાંડ નાખીને મેળવીને એક કઠરોટ માં ઠારીને મેવાનો મશાલો નાખીને ચકતાં પાડવાં.

૧૧ મોહન પાકની સામગ્રિ.

પૂણો શેર ચણાના વેસણમાં શેર ૦ામે'દો મેળવીને શેર ૧ એક શેર ૦ા દુધ નાખીને મોહાવું પછી કડાઈમાં ઘી દોઢશેર પુરીને તેમાં મોહેલો મેદો નાખીને શેકવો પછી તે શેકાઇને જરાક લાલ થાય, એટલે તે ઉતારીને ૬ શેર ખાડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમાં નાખવું, ને મેવાનો મશાલો પણ તે ચાસણીમાં નાખેલા ધાબામાં નાખીને મેળવવો પછી ઠરે એટલે બરફીની માફક ચકતાં પાડવાં.

૧૨ સાકરની રોટલી.

શેર એક સાકર લઇને ખુબ ઝીણી દળીને ચાળવી પછી તેની બરોબર બદામની મીજ લાવી સુધારીને ખુબ બારીક ખાંડીને એક રસ કરવો પછી સાકર તેમાં નાખીને એ બ રકમો એકઠી કચરવી, ને ગઉંની કણક જેવી કરીને નહાના નહાના લુવા કરીને એક વેલણને જરાક ઘી ચોપડીનેજ ઉપર રોટલી વણવી હોય તે ઉપર પણ જરાક ઘી ચોપડવું ને નહાની નહાની રોટલીઓ વણવી પછી મોહોટી કડરોટમાં કાગળ પાથરીને તેમાં તે રોટલીઓ જોડે એક એકને અડે નહી એવી મુકવી પછી ઉપર એક બીજી કડરોટ ઉંધી ઢાંકવી પછી તે કડરોટ જેટલી પહોળી હોય તેટલો પોહોળો દેવતા પાથરવો ને ચારે બાજુ એક એક ઈટનો કડકો મુકીને તે કડરોટ તે ઉપર દેવતાથી અધર રહે એ રીતે મુકવી ને ઉપર દેવતા પાથરવો તે અડધી ઘડી સુધી તે ઉપર રાખવો પછી તે ઉપરનો દેવતા કહાડી નાખીને તે કડરોટ ઉતારીને ઢાંકેલી અનામત એકાંત રાખવી તે ટાઢી થાય એટલે ઉઘાડીને જોશો તો તઈયાર રોટલી થયેલી દેખાશે, પછી તે રોટલીઓ તેમાંથી

કહાડી લેવી, તે નઇવેદ ધરીને વાપરવી.

૧૩ ખાજા કરવાની રીત.

ઘઊંનો મેદો શેર એક લઇને તે પાણીમાં કઠણ બાંધીને ગોળેા કરવેા પછી પાપડની રીતથી ખુબ ક્યરવેા. તે ક્યરતે ક્યરતે ૦॥ શેર ઘી તેમાં સમાવવું પછી તેને કાચો પાકો તે આટો કડાઈમાં, નવટાંક ઘી લેઇને શેકવેા પછી શેર એક મેદાની કણક બાંધીને લુવા કરીને વણીને તેમાં સાટાનો ભુકો ભરીને લુવેા કરવેા પણ તે લુવાનું ખાજુ વણીને ટચલી આંગળીથી અથવા ચોખ્ખી હારો હાર કાંણાં પાટવાં, શેરે ના શેર લએ કડાઇમાં ઘી પુરીને ખાજા તળી કહાડવાં.

સાકરના સકરપારા.

શેર એક મેદો લઇને ૦॥ શે ઘીમાં મોહોવેા પછી પાણીથી કઠણ બાંધવેા, પછી શેર એકના બે લુવા કરવા પછી વેલણથી જાડા જાડા વણવા ને છરીથી કાપીને ત્રણ ત્રણ ખુણા પડે એ રીતે કડકા કરવા, પછી કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તે કડકા તળી કાહાડવા પછી શેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કડકા તેમાં નાંખવા ને કાહાડી લેવા.

૧૫ ચંદ્રકળાની સામગ્રી.

શેર એક મેદો લેઇને શેર ૦॥ ઘીમાં મોહોવેા પછી પાણીમાં ખુબ ઘોળીને ખીરૂં કરવું પછી તે ખીરામાં માસા બે કેસર એક તોલા પાણીમાં વાટીને તેમાં નાંખલું ને વાલ ૧ બરાસ વાટીને તે પણ તેમાં નાખવું, પછી એક વાટકીમાં શેર અછેર ને આશરે ખીરૂ લેઇને કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરીને તેમાં તે વાડકીના ખીરાની થોડ થોડ ધાર કરવી ને તે તળાઇને લાલ થાય એટલે એકે ઝારાથી કાહાડીને શેર બે ખાં-

ડની ચાર તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં બોળી કાહા-ડવું એજ રીતે શેર ૧ ના બે લખે માલપુંવાની માફક કરીને ચંદ્રમાના સરખાં ગોળ ચકતાં કરીને ચાસણીમાં પાવાં તેને ચંદ્રકળાની સામગ્રી કેહે છે.

બબરની સામગ્રી.

શેર એક મેંદો લાવીને શેર ૦। ઘીમાં મોહોવો ને પાણીમાં તેનું ખમીર ઘોળવું પછી કડાઈમાં સેર સવા ઘી પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી તે ઘોળેલું ખમીર એક વાસણમાં લે-ઇને ઘેબરની રીતથી ઘીમાં રેડવું પછી તરીને ઉપર આવે એટલે ચાંગળુ ચાંગળુ ખમીર તે ઉપર છાંટવું તે વજનમાં ૦। શેરને આશરે થાય એટલે તે તાવેતાથી ફેરવીને બંને તરફથી તળઇને સારખા લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસ-ણમાં કાહાડીને તે ઉપર નવટાંક પાએલી બુરા ખાંડ વાપરવી એજ રીતે વારંવાર કરીને બબરની સામગ્રી થાય છે બીજી પણ બબરની સાંમગ્રી મેંદો ઘોળવાં મેવો કેસર તથા બરાસ મેળવીને પણ એજ રીતે થાય છે.

ઘેબર કરવાનીરીત.

શેર એક મેદો લઇને શેર ૦। ઘીમાં મોહોવો પછી પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધીને એક કડાઈમાં નાંખીને તે ગોળા ઉપર ઉના પાણીની ધાર કરીને ખુબ કેળવવો એજ રીતે ઉકળતા પાણીની ધારમાં કેળવતે કેળવતે માલપુવાના જેવું ખમીર કરવું પછી કડાઇમાં એક શેર ઘી પૂરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી એક કડછીમાં આશરે દોહોડ પાશેર ખમીર લઇને તે ઘીમાં રેડવું એટલે તે તરીને ઉપર પુરીની માફક આવે તે ફેરવીને ઝારાથી કાહાડીને બશેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણી

કરીને તે તળી કાહાડેલું ઘેબર તે ચાસણીમાં પાઈ કાહાડવું એજ રીતે વારંવાર કરીને ઘેબર થાય છે.

૧૮-૧૯-૨૦ ગુંજાં કરવાની રીત.

શેર એક મેંદામાંથી સેર ૦। મેંદો લેઈને કડાઈમાં નવટાંક ઘીમાં શીરાની માફક સેકીને લાલ થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં કાહાડવો પછી તેમાં પાસેર ખાંડ તથા એક ટકા-ભાર ખસખસ તથા એક તોલો સુકું ઝીણું બારીક છીણેલું ખોપરૂં એ સરવે તે સેકેલા મેંદાના દળમાં મેળવવું પછી સેર પુણો રહેલો મેંદો પાણીથી બાંધીને કેળવીને કણક કરવી પછી તે કણકમાંથી લુવો કરીને પૂરી વણવી પછી તે શેકેલા દળમાંથી ૦। તોલો લઈ તે વણેલી પૂરી ઉપર મુકીને ગોળો કરવો, ને ચારે તરફ કાંગરી કરીને કડાઈમાં સેર પુણો ઘી પુરીને તે ગોળ કાંગરા કરેલાં ગુંજાં તળી કાહાડવા, એજ રીતે સંજુરી, તથા ઘુઘરા વિગરે જે જે કરવું હોય તે મધે મશા-લા સહીત સેકેલું દળ કરીને જેને જેવા ગમે તેવા ઘાટ કરવા પણ ઘીમાં તળાઈને લાલ થાય એટલે કાહાડવાં, એ રીતે ગુંજાં તથા સંજુરી થાય છે, ને સંજુરી નાહાની પૂરી સરખી કોરે કાંગરા કરીને થાય છે, ને ઘુઘરા બે બાજુ ઉપર ગોળ ને મધ્યે દાંડી રાખીને તેના ઉપર કાંગરા કરી થાય છે.

સાકરના માલપુંવા.

શેર એક ઘઊંનો લોટ લેઈ ચાળી શુધ કરીને પાણીમાં ઘો-ળવો ને શેર એક સાકર પણ પલાળીને એમાં નાખીને ઘોળવી, તથા તોલો ૦। આખાં મરી નાંખવાં, પછી છાકર કડાઈમાં ઘી સેર સવા પુરીને તળે ખુબ તાપ કરવો, પછી ઘોળેલું ખમીર એક વાડકામાં લેઈને ઘીમાં રેડવું એટલે નાહાની રો-

ટલી જેવડો માલપુંવો થઇને ઉપર આવે ને જરાક લાલ થાય એટલે તે માલપુવો ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કહાડવો, એજ રીતે વાડકીમાં આશરે દોડ પાશેર ખમીર લઇને વારંવાર તે ઘીમાં રેડી તળી કહાડવું.

૨૨ ખાંડના માલપુંવા.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લેઇને પાણીમાં ઘોળવો, ને સારી શુધ કરીને શેર એક ખાંડ તેમાં નાંખીને ઘોળીને ખમીર કરેવું. તે ખમીર ઉપર પ્રમાણે લેઈ માલપુવા કરી કાડવા.

૨૩ ગોળના માલપુવા.

શેર ૧ ગોળ લેઇને પાણીમાં ઓગાળીને ગળવો પછી શેર એક ઘઉંનો લોટ લેઇને તે ગોળના ગળેલા પાણીમાં ખમીર કરવું ને ૦। પઇશાભાર આખાં મરી તે ખમીરમાં નાખીને આશરે દોઢ પાશેર ખમીર એક વાડકીમાં લેઇને છીછરે કડાઇમાં શેર એક ઘી પુરેલું હોય તેમાં તે ખમીર રેડવું ને તે માલપુવો તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી તે માલપુવો કહાડી લેવો, વારંવાર એજ રીતે કરેથી માલપુવા થાય છે, ને શેરે પુણોસેર ગોળના પણ માલપુવા થાય છે.

૨૪ હલવો કરવાની રીત.

શેર એક ઘઉં પાણીમાં પલાળીને બે રાત પાણીમાં રાખવા પછી તીજે દીવશે તે પલાળેલા ઘઉં એક મોહોટી કથરોટ માં લેઇને પગેથી ખુબ ગુંદીને તેનું સત્વ કહાડવું તેમાં શેર શેર પાણી રેડીને ખુબ ચોળીને પછી એક જીણા લુગડાથી તે પાણી એક બીજા વાસણમાં ગળવું ને તે પલાળેલા ઘઉંને નાચોવીને કુચા કહાડી નાખવા પછી તે ગળેલા પાણીને ઠરવા દેવું તે ખુબ ઠરે એટલે ઉપર ઉપરથી નીતરવુ નીત-

રતુ પાણી કહાડી નાખવું; પછી તે નીચે રહેલું તત્વ સુકવીને તોળવું પછી શેર એક શેર ૧। ઘી કડાઈમાં પુરીને તેમાં તે તત્વ નાખીને શેકવું તે શેકતે શેકતે જરાક લાલ થાય એટલે ઉતારીને શેર ચાર ખાંડના કુચા પડતી ચાસણી કરીને તે સેકેલું તત્વ તે ચાસણીમાં નાખવું પછી તેમાં જાયફળ, જાવંત્રી બદામની મીજ ચારોળી સાકરના રવા એ સરવે મેવાનો મશાલો નાખીને એક કઠરોટમાં ઢારીને ચકતાં પાડવાં.

૨૫ મરકી કરવાની રીત.

શેર એક અડદની દાળ પલાળીને એક રાત તેમાં રાખવી પછી બીજે દીવસે તે પલાળેલી દાળ વાટીને ફરીથી ઝીણી પરતવી પછી એક લુગડુ જાડુ ચામડા જેવું જરાક કાણું પાડીને તે લુગડામાં એ પરતેલું ખમીર લેઈને તે લુગડું ઉપરથી એકઠું પકડવું પછી શેર એક ઘી કડાહમાં પુરી ચુલે ચડાવેલું હોય તેમાં તે લુગડામાં રાખેલુ ખમીર નીચોવવું પણ તે લુગડાને કાણેથી ધાર થાય, તે ધારનાં કુડાળાં પાડવાં. પછી તે ચકરડાં તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાહાડીને બશેર ખાંડની ચારતારી ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં.

૨૬ સુતરફેણી કરવાની રીત.

શેર ૪ કાઠા ઘઉં લેઈને તેમાંથી શેર એક ડુધીઓ રવો કહાડવો, પછી તે રવાનો એક ગાંઠીઓ ખુબ ખાંડીને નરમ કણક કરવી, પછી તે કણકના લાકડીઓ જેવા વાટા કરવા પછી ચોખાનો લોટ શેર એક શેર અડધો ઘીમાં નાંખીને ખુબ ફીણવો, પછી તે ઘીમાં ફીણેલો ચોખાનો લોટ તે વણેલા વાટાને ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા કરીને તેનો એક વાટો વણવો ને તે વાટાને પણ ફીણેલો લોટ ચો-

પડવેા પછી તે વાટો વણતે વણતે લાંબેા લાકડી જેવો થાય એટલે ફરીથી બેવડો ચેાવડો વાળીને એજ રીતે ચેાખાનો લોટ ચોપડીને વાટો કરવેા એજ રીતે વારંવાર પાંચ સાતવાર બેવડો ચોવડો વાળીને એજ રીતે ચેાખાનેા લોટ ચોપડી વણીને વાટો કરવેા એજ રીતે વારંવાર પાંચ સાતવાર બેવડો ચોવડો વાળી ચોખાનેા લોટ ચોપડી વણીને વાટો કરવો પછી તે વાટો ખુબ પાતળોકરવેા પછી કડાઈમાં ઘી શેર પુરીને તળે તાપ કરીને તે વાટો પાતળેા આંગળી જેવો વણીને મહીથી પાશેરને આશરેનું ઉઢાણી જેવું ગુચ્છું વાળીને તે ઘીમાં મુકવું તે તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી કહાડીને શેર બે ખાંડની ચારતારી ચાસણીમાં તે તળેલું ગુચ્છું બેાળી કહાડવું એજ રીતે ગુચ્છાં કરીને ઘીમાં તળીને ને ગુચ્છાં ઝારાથી કહાડીને ખાંડની ચાસણીમાં પાઈ કહાડવું.

૨૭ બરફિ કરવાની રીત.

મણ એક દુધ લાવીને કડાઇમાં નાખીને તળે ખુબ તાપ કરવેા પછી તે દુધ તાવેતાથી હલાવતે હલાવતે તે મણ એક દુધનેા ૮ શેર માવેા ઉતારવેા પછી શેર ૧૨ ખાંડની ગોળી પડતી ચાસણી કરીને તે માવેા એ ચાસણીમાં મેળવીને થાળામાં ઢારવેા પછી ઠરે એટલે છરીથી કાપ કરીને બરફીનાં ચકતાં પાડવાં.

૨૮ પેંડા પતાસાં રમકડાં.

મણ એક દુધ લાવીને ઉપર પ્રમાણે ૮ શેર માવેા ઉતારવેા પછી ૧૨ શેર ખાંડ લેઇને ગોળી પડતી ચાસણી કરીને એ માવેા ચાસણીમાં નાંખવેા પછી હલાવીને ઠરે એટલે પપાશેરને આશરે પેંડા વાળવા શેર ચાર ખાંડની

ડતી ચાશણી કરીને ઉતારવી પછી તે ચાસણી ખુબ ઘુંટવી પછી તેમાંથી ચાસણી લેઈને પાથરેલા લુગડા ઉપરે ટપકાં પાડશો તો પતાસાં થશે પણ એક પાટીઆ ઉપર લુગડું પાથરીને ઉપર ઓળાઓળ ચાસણીનાં ટપકાં પાડીને કરે એટલે તે પતાસાં ઉખાડી લેવાં એજ રીતે પતાસાં થાય છે ને એજ રીતે ચાસણી કરીને તે ચાસણી ઘુંટીને જેવા બીબામાં મુકે તેવાં રમકડાં થાય છે પણ પોલાં રમકડાં કરવાની પતાસાના જેવી ચાસણી કરવી ને નકુર રમકડાં કરવા પાંચતારી ચાસણી કરવી.

૨૯ જલેબી કરવાની રીત.

શેર એક મેદો લેઈને તેમાં શેર ૦। ઘીનું મોહોવણ કરવું પછી પાણીમાં દીવશ તણ સુધી રાખવો પછી ત્રીજેદીવશે તે મેદાનો આટો ખુબ ઘોરવો પછી એક માટીની લોટી કાણી કરીને પછી કડાઇમાં શેર ઘી પુરીને તે કાણી કરેલી લોટીમાં તે આથો ભરીને ઘીમાં તે કાણાથી તે આથાની ધાર કરીને ચોગડી રીતથી મધ્યે ગાંઠ પાડીને ચકરડાં કરવાં પછી તે ચકઈડાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડીને બશેર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તે ચકઇડું તેમાં પાઈ કહાડવું એજ રીતે તે આથાનાં ગોળ ચકઇડાં તળી તળીને તે ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં.

૩૦ ઠોર કરવાની રીત.

શેર એક મેદો લાવીને તે શેર ૦। ઘીથી મોહોવો પછી પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધવું પછી કડાઇમાં શેર ૧। ઘી પૂરીને પછી તેમાંથી શેરના ચાર લએ જાડા જાડા પુરીઓ જેવા ઠોર વણવા, પછી કડાઈમાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી

ક્હાડીને બશેરે ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તેમાં તે ઠોર બોળી ક્હાડવાં, એજ રીતે ઠોર વણી ઘીમાં તળીને ખુબ લાલ થાય એટલે ચાસણીમાં બોળી ક્હાડવાં પણ તે તઇયાર થયેલા તારને એકજ તરફ ચાસણી પાવી હોયતો સવા પાસેર ખાંડની ચાસણી કરવી, ને બંને તરફથી બોળી ક્હાડવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે બશેર ખાંડના ચાર તારી ચાસણીમાં ઠોર થાયછે.

૩૧ ચુરમાના લાડુ.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લેઇને તેમાં શેર ૦। લેખે ઘીનું મોહોણ કરીને પછી તેમાં પાણી રેડીને કઠણ બાંધવો, પછી તે બાંધેલા લોટનાં મુઠીયાં બાંધવાં, પછી કડાઇમાં ઘી પુરીને તળીને ક્હાડવાં પછી તે મુઠીયાંને ખાંડી ચાળીને દળ કરવું પછી ભોંય ઉપર માટી પાથરીને તેની ઉપર પાણી છાંટીને પતરાળાં પાથરવાં પછી તે દળ એક મોટી કઠરોટમાં લેઇને તેમાં ઘી શેર ૧। નાખીને પછી તે ઘીને દળમાં ભેળવવું, પછી ખાંડ શેર ૦।। નાખીને તે ખાંડ પોચે હાથે હળવે હળવે તે દળમાં ભેળવી, પછી તે દળમાં મેવાનો મશાલો મેળવીને તેમાં શેરનાત્રણ ત્રણ લેખે લાડુ વાળીને તે પાથરેલા પતરાળામાં છુટા છુટા મુકવા. તે એક રાત રાખવા, પછી બીજે દીવસે તે લાડુ લેઇને એકાંત રાખવા.

એજ રીતે દળેલી સાકર મેળવીને પણ લાડુ થાય છે.

શેર એક લોટ નવ ટાંકીકુ મોહોવણ ઘાલીને પણ મુઠીઆં બાંધી તળી ખાંડીને દળ કરીને શેરે પાસેરીકો ગોળ ઘાલીને શેર એકે અછેર ઘી મેળવીને પણ લાડુ થાય છે. ને શેર એકે લોટ નવટાંક ઘીમાં મોહોઇને તેનો એક રોટલો

કરી શેકીને તાંબા જેવા લાલ કરીને તેનું દળ કરીને શેરે શેઢ પાશેરીકો ગોળને દોઢોડ પાશેરીકુ ઘી ભેળવીને પણ થાયછે.

શેર ૧ લોટમાં પાશેરીકુ મોહાવણ ઘાલીને ઉપર પ્રમાણે મુઠીયાં કરી તળીને ખાંડીને દળ કરવું પછી તે દળમાં શેર એકે ૦ા સેર ગોળ ને અડધો શેર ખાંડ એકઠી ભેળીને તેમાં શેર એકે દોડશેર ઘી ભેળીને એક કઠરોટમાં બરફીની રીતથી ઠારીને તે ઠરે એટલે તે ઉપર ઉનુ કરીને ૦ાા શેર ઘી રેડીને ઉપર મેવાનો મશાલો ભભરાવવો ને તે કઠરોટ હવામાં રા- ખવી, પછી બીજે દીવસે છરીથી કાપ કરીને ચકતાં પાડીને બરફી ચુરમુ થાયછે.

એજ રીતે ઘી ગોળ મેળવીને કઠરોટમાં ઠારીને તે ઉપર ખાંડ પાથરીને પણ એજ રીતે બરફી ચુરમાનાં ચકતાંથાયછે.

૩૨ શિરા કરવાની રીત.

શેર ૧ ધોળા ઘઉંનો લોટ અથવા માવો લઈને શેર ઘીમાં નાખીને ખુબ શેકીને લાલ થાય એટલે શેર ૧ાા ખાં ડ ધોઈને તેનું બશેર પાણી કરવું ને શેર ૧ પાણી ખુબ ઉનું કરવું પછી તે સેકેલા શીરામાં ખાંડનું બસેર પાણી ના ખવું ને તે ઉનું કરેલું શેર ૧ સારૂ પાણી પણ તેમાં ના- ખવું, ને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી જરાક રહીને તે પાણી તેમાં સમઇ જાય એટલે ખુબ હલાવીને ઉતારવું સાકરનો સીરો પણ એજ સુમારે થાયછે.

શેર એક ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ઘીનો શેર ૧ ગોળ એ તણે ભાગ બરોબર સમ ભાગે લઈને પણ એજ રીતે ગોળનો સીરો પણ થાયછે.

૩૩ કંસાર કરવાની રીત.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લઈને તેને નવટાંક ઘીનું મોહોવણ કરવું પછી તે લોટ એક વાસણમાં પોચો પોચો દાગ પડતો ભરવો એજ રીતે જેટલા ફેરા તે લોટ ભર્યો હોય તેટલા ફેરા તે વાસણમાં પાણી ભરીને આધણ મુકવું પણ જુના ઘઊ તથા કાઠા દાઉદખાની ઘઉંનો લોટ હોય તો તેમાં તે લોટથી દોહોડુ પાણી તે આધણમાં મુકવું પછી તે આધણ ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે તે ભરેલો લોટ એક આધણમાં ઓરવો, પણ તે આધણમાં નવટાંક ઘી ઉકળતાં નાખવું ને જરાક રહીને તે ઓરેલો લોટ ખુબ હલાવવો ને તે ઉપર નવટાંક ઘીનો દોરો દેવો. પછી ઉતારીને હલાવીને ખુબ એકશાન કરવાં.

૩૪ તલધારી લાબશી,

તલધારી લાબશી જરાક મોહોટા ફાડાં જેવા ઘઉ ભયડીને સીરાની રીતીથીથાયછે.

૩૫ દુધપાક કરવાની રીત.

મણ ૧ દુધ લાવીને તેને કડાઈમાં નાખીને ચુલે ચઢાવવું પછી ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉનું થઈને જરાક ઉકળે એટલે મણ એકે દોહોડસેર લેખે ચોખા લઈને જરાક ઘીએ મોહોવા. પછી દુધમાં નાંખવા પછી તે હલાવતે હલાવતે તે દુધનો દુધપાક થાય એટલે તાવેતાથી કોઈ વાસણ ઉપર ટપકુ મુકવું તે ટપકુ ફેલાય નહી એટલે જાણવું જે એ દુધપાક થયો, પણ મણ એકનો સાડીએકત્રીસેર દુધપાક થાય તેમાં છશેર લેખે ખાંડ નાંખીને જરાક રહીને તે નાખેલી ખાંડનો જુસ્સો સમે એટલે ઉતારવો પછી બદામની

મીંજો લાવીને ઉને પાણીએ પલાળી તે ઉપરના છોડા કા- હાડી નાંખવા પછી તે મીંજો નાંખવી ને એક તોલો જા- યફળ જરાક દુધમાં ઘસી નાંખીને તે પણ તેમાં નાંખવું ને એક તોલો પુરવીદાણા જરાક ભાંડીને તેમાં નાંખવા તથા દ્રાક્ષ, ચારોળી વિગરે મેવાનો મશાલો નાંખીને હલાવીને, નૈ- વેદ ધરાવી જમવું.

૩૬ શિખંડ કરવાની રીત.

દુધનું દહિં જમાવીને બીજે દિવસે તે દહીં એક લુગડામાં બાંધીને અધર લટકતું બાંધવું પછી તેમાંથી તમામ પાણી નીતરી જાય એટલે તે બાંધેલું દહી ખુબ છીણી નાખીને એક આછા વસ્ત્રથી ગાળી કાહાડવું પછી તે જેટલું છણેલું દહીં હોય તેમાં શેર એકે અછેરોકો ખાંડ ધોએલી મેળવવી પછી જાયફળ બદામની મીંજો વિગરે મેવાનો મસાલો નાંખવો ને એક માસો તેમાં કેસર દુધમાં ઘસીને નાંખવું, તથા એક વાલ બરાસ નાંખીને હલાવીને કલાઈના વાસણમાં અથવા કોરા વાસણમાં રાખવો.

૩૭ બાસુદી કરવાની રીત.

મણ ૧ દુધ લાવી તેને કડાઇમાં નાખીને ચુલે ચઢાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો. ને તે દુધ હલાવતે હલાવતે મણ એકે બારશેર તેરશેરને આશરે રેહે ને જરાક પાંદડી પડે એટલે ઉતારવું પછી તેમાં શેર એકે અછેર લેખે ખાંડ શુધ કરીને નાખવો ને મેવાનો મશાલો નાંખવો.

૩૮ મલાઇ કરવાની રીત.

મણ ૧ દુધ લાવીને તે કડાઇમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે દુધ ઉકળીને તર બાજે તે

તર ઝારાથી ઉતારીને એક બીજા વાસણમાં લેવી એજ રીતે જરા જરા રહીને ઉકળતે ઉકળતે ઉપર જેટલી તર આવે તેટલી વારંવાર ઉતારી લેવી એજ રીતે એ દુધની તમામ તર ઉતારી લેવી પછી તે મલાઈમાં શેરે શેર ખાંડ મેળવીને દ્રાક્ષ, ચારોળી બદામની મીજ વિગરે નાખીને નૈવેદ ધરાવીને વાપરવી.

૩૯ ખીર કરવાની રીત.

શેર એક ચોખાનો ભાત રાંધીને તેમાં બશેર દુધ નાખવું ને એ દુધમાં તે પાણીથી રાંધેલો ભાત માહી નાંખવો, ને જરાક ઉકાળીને ઉતારવી.

૪૦ સાદી પુરી કરવાની રીત.

શેર એક ઘઊંનો લોટ લેઈને તેમાં દોહોડ નવટાંક ઘીથી મોહીને તે લોટની પાણીથી કઠણ કણેક બાંધીને ખુબ કેળવી પછી જરાક ઘી ચોપડીને નહાના નાહાના લુવા કરીને પૂરીયો વણવી, પછી જમીન ઉપર પતરાળાં પાથરીને તે ઉપર આછી આછી નાંખીને જરાક વા સુકવણી કરવી, પછી કડાઈમાં ઘી શેર ૧ પૂરીને બબે ચચારને આશરે પુરીયો તળાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજા વાસણમાં કાહાડવી.

૪૧ લોચાપુરી.

શેર ૧ ઘઊંનો લોટ લેઈને જરાક ઘીનો હાથ દેઈને પછી તે લોટ પાણીમાં બાંધવો પછી તે કણેક ઘીમાં ટુંપી કેળવીને કણેક કરવી પણ તે કણક કેળવતે કેળવતે આશરે નવટાંક ને જઈભાર ઘી સમાવવું, પછી તે કણેકના નહાના નહાના લુવા કરીને મોટી મોટી પાપડ જેવડી પૂરીયો કરવી પછી કડાઈમાં શેર ઘી પુરીને તે પુરીયો તળી કાહાડવી.

શેર એક મેંદો લઈને તેને પાણીથી બાંધવો પછી તેને ઘી માં કેળવીને કણેક કરવી ને જરાક ઘીનો હાથ દેઈને પુરીયો વણવી પછી કડાઈમાં ઘી પુરીને તે પુરીઓ તળવી પણ તે પુરીઓ તળ્યાની રીત જે પુરીઓ ઘીમાં તળવા મુકે તે તરીને ઉપર આવે એટલે તે કડાઇમાંથી ઝારાથી ભરીને ઘી તે ઉપર આવેલી પુરી ઉપર છાંટવું એટલે તે પુરી ફુલીને દડો થશે તે પુરી ઝારાથી કહાડીને એજ બીજા વાસણમાં કહાડવી એજ રીતે સરવે પુરીઓ તળીને થાયછે.

૪૨ દહીંથરાં.

શેર મેંદો લેઇને તેને ૦ા શેર ઘીથી મોહેાવો પછી પાણીથો કઠણ બાંધીને નવટાંક ઘી તથા નવટાંક પાણીથી તે કણેક ખુબ કેળવી પછી તે કણેકના શેરના આઠ લેખે લુવા કરવા. પછી તેની હાથેલી જેવડી જાડી જાડી પુરીઓ વણવી પછી કડાઇમાં શેર સવા ઘી પુરીને તે દહીંથરાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવાં.

ખારીપુરી શેર મેંદો લઇને તેમાં ૦ા તોલો હળદર ને મોહોટા પઇશાભાર મીઠું તથા જીરૂ વાકા પાંચ નાંખીને તેમાં એકથાન કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે ઘી કણેક કેળવતાં નાખીને લુવા કરીને પુરીઓ વણવી ને તળી કાહાડવી.

એજ રીતે શેર ૦ા મેંદો ને ચણાનું વેસણ એ બેન મેળવીને પણ ઉપર પ્રમાણે ખારી પુરી થાયછે.

૪૩ સુંવાળીયો.

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઇને તેમાં જઈ ત્રણભાર મોહોવણ નાંખીને કણેક બાંધીને ખુબ કચરવો, પછી કેળવીને નહાના

નાહાના લુવા કરીને પાતળી પાપડ જેવી વણવી, પછી શેર એક ઘી કડાઇમાં લેઇને તેમાં તળી કાહાડવી.

૪૪ ગુંડવડાં કરવાની રીત.

શેર એક ઘઊંનો મેદો કહાડીને અંગાખરોના જેવા કઠણ બાંધવા પછી ઘીમાં તાપથી તળી કાહાડીને તેને સુઇમાથી ઉપરની બાજુથી ખાજાની માફક કાણા કાણા પાડીને ખાંડની ચાર તરી ચાશણી કરીને બોળી કાહાડવાં.

મઠીયાં

શેર એક મઠની મોઘર દાળ દળીને ટકાભાર તેલમાં મોહીને પાણીએ કઠણ બાધીને ખુબ કચરી કેળવીને લુવા કરી વણીને તેલમાં તળી કાહાડવા. પણ સુંવાળીઓ, પુરીઓ, દહીંથરા વગેરે હમેશાં પાંચે વસ્ત્ર સહીત વાપરવા સારૂ કેળના પાણીમાં અથવા દુધમાં બાંધોને કરે છે.

પાપડ.

શેર ૫ અડદ શુધ ચોખા કરીને તેને તેલ મોહોવા ને તડકે સુકવીને તેની દાળ બપડવી પછી તડકે દિવશ બે સુધી રાખીને તે દાળ ત્રીજે દીવસે છડવી, તે શુધ કરીને લોટ કરવો પછી તે લોટમાં શેર ૦ા પાપડીઓ ખારો, તથા શેર ૦ા મીઠુ તથા નવટાંક મરી દળીને તેમાં નાંખવાં તથા વાલ પાંચ હીંગ પણ તેમાં નાંખવી પછી શેર ૩ કેળનું પાણી ઉનું કરીને તેમાં તે લોટ કઠણ બાંધવો ને ગોળો કરવો, પછી એક લોઢાનો ઘાણ લેઇને તે ઘાણે જરાક તેલ ચોપડીને એક લાકડાના મોહોટા ચોરસા ઉપર તે લોટનો ગોળો મુકીને ખુબ કચરવો, તે તેલ ચોપડી ફેરવીને એક એક ગોળા ઉપર ચારસે આરસે

ઘાણ મારવા પછી તે બાંધેલો લોટ ખુબ ખેંચી ખેંચીને કે-
ળવીને તેના વાટા કરવા પછી તે વાટામાંથી સુતરની દોરીથી
કાપીને ગુલ્લાં કરવાં પછી જરાક તેલનો હાથ વાહીને તે
ગુલ્લું થાળી ઉપર મુકીને વેલણથી પાપડ વણવા, ને તે વણેલા
પાપડ તડકે સુકવવા, એજ રીતે તમામ પાપડ વણીને તડકે
સુકવવા પછી તે સુકાએલા પાપડ દસ દસ એકઠા કરી જરા
વેલણથી વણી સાફ કરીને એક વાસણમાં ભરી રાખવા,
પછી તે પાપડ જ્યારે જોઇએ ત્યારે કોલસાના દેવતા ઉપર
શેકી વાપરવા, અથવા કડાઈમાં તેલ પુરીને તળી કાહાડવા.

એજ રીતે ભુરા કોહોળાના પાણીમાં બાંધીને પણ પાપડ
થાયછે તે મગની મોગરદાળ દળી લોટ કરીને પણ પાપડ
થાય છે.

સવાપાશેર સાજીખાર લાવીને તેના નાહાના નાહાના ક-
ડકા કરવા પછી અધર એક લુગડાની ઝોળી બાંધીને તેમાં
તે કકડા મુકવા. પછી શેર ત્રણ પાણી ઉકાળીને આધણ
જેવું કરીને તે ઝોળીમાં રેડવું, ને તે ઝોળી નીચે એક
વાસણ રાખવું તેથી તે ઝોળીમાંથી સાજી ગળીને તે પાણી
નીચેના વાસણમાં આવે પણ તે સાજીના કડકા તમામ
ઓગળી જાય ત્યાંહાં સુધી વારંવાર તે નીચેના વાસણનું
પાણી તે ઝોળીમાં રેડીને નીચે વાસણ રાખવું તે તમામ
કડકા ગળી જાય એટલે શેર ૫ અડદનો અથવા મગનો
લોટ લઇને તેમાં શેર ૦ા મીઠું નાખીને તથા મરી નવટાંક
તેમાં નાંખીને, હીંગ વાલ ૫ નાંખવી, પછી તે સાજીના
પાણીથી, તે લોટ બાંધવો, પછી ઉપર પ્રમાણે કચરી વણી

સુકવીને તેજ રીતે પાપડ થાયછે એ પાપડ ખાધાથી ખાઈ રોગ પણ જાયછે.

સાલેવડાં કરવાની રીત–શેર એક ચોખાની કણકી દળીને તે લોટ બાફી કાહાડવો, પછી તેમાં મોહોટા પઈસાભાર મીઠું, ને અડધો તોલો દળેલાં મરી, ને એક પઈસાભાર ખારો એ સરવે નાખીને એ બાફેલો લોટ ખુબ કેળવીને જરાક તેલનો હાથ લેઈને લુવા કરી વણીને, તે સાલેવડા સુકવવા પછી તે સુકાએલાં જ્યારે જોઈએ ત્યારે શેકવાં અથવા તળવાં ને તે વાપરવાં.

૪૬ વડિયો.

શેર ૫ ચોળા બચડી દાળ કરીને તે દાળ એક રાત પાણી-માં રાખીને પછી બીજે દિવશે ધોઇને તમામ છોડાં કાહાડી નાખવાં પછી નીસા ઉપર બારીક વાટીને શેર ૦ા આદુ અક્ષિળ લીલાં મરચાં. એ પણ તે નીસા ઉપર બારીક વાટી મેળવવા, પછી એક લુગડું પલાળી પાથરીને નહાની નાહાની વડિયોમુકવી.

એજ રીતે શીંગોડાં દળી મીઠું મરચુ મેળવીને પણ વડિ-યો થાય છે તે વડિયો જરાક ઘીમાં શેકી લાલ કરીને શિખં-ડમાં નાંખે તો તેનું નામ શિખંડવડી કેહેવાય છે.

વડિયોનું શાક કરવાની રીત–શેર એક વડિયો લઇને જરાક આખી ભાગીને ખાંડીને કડાઈમાં નવટાંક ઘી લેઇને તે વડિઓ તેમાં શેકવી તે શેકાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે તેમાં શેર દોહોડ પાણી રેડવું પછી તે પાણી તેમાં સમાઇને જરાક નરમ રહે એટલે બે તોલા આંબલીનો રસો છાંટીને હલાવીને ઉતારવું.

૪૭ તવાપુરી.

શેર એક ઘઉંનો લોટ લઈને ઘીથી મોહેાવેા પછી તેને બાંધીને ખુબ કણેક કેળવીને પછી તેની મધે મેવાના મશાલા સહીત પુરણ ભરીને પુરીઓ વણીને ઘેબરની અથવા માલ પુવાની રીતથી પણ થાય છે.

૪૮ કચોરી.

શેર એક ઘઉંના લોટની કણેક કરીને ખુબ કેળવીને સ જુરીના જેવું પૂરણ કરી વણી તે પૂરણ મધે ભરીને તળી કહાડીને કચોરી થાય છે.

૪૯ વેડમી.

શેર એક તુવેરની દાળ આધણમાં ઓરીને ચડે એટલે તેમાંથી પાણી ઓસાવી લેવું પછી તે દાળ ખુબ વાટીને એક રસ કરવી. પછી તે દાળમાં શેર શેર ગોળ નાખીને તેમાંથી જરાક જુસો ઉતરીને એક રસ થાયછે એટલે ઘઉંના લોટની કણેક બાંધી કેળવીને તેની રોટલી વણીને તે તુવેરની દાળને ગોળનું કરેલું પુરણ તે રોટલીની મધે ભરી તવા ઉપર નાખી બને તરફ ફેરવીને શેકી લાલ કરીને ઉતારી લેવી, તેને વેડમી કહે છે, ને તે મધે પુરણ ભરીને કરી એટલે તેનું નામ પુરણ પુરી પણ કહેછે.

૫૦ ૫૧ ૫૨ મીઠી થુલી.

શેર એક ઘઉંની થુલી ભપડીને તેને ઝાડકી સુધારીને નવ ટાંક ઘીમાં શેકીને લાલ કરવી પછી તે થુલી કણસારની રીતે ભરીને દોહોડા આધણમાં ઓરીને ભાતની રીતિથી થાયછે.

એ રીતે થુલી કરીને માહી શેર અછેર ખાંડ અથવા

શેરે દોહેાડ પાસેરીકો ગોળ નાખીને કરે તો તેનું નામ મીઠી થુલિ કરિને કહેછે.

એજ રીતે થુલિ શેકિને દાળમાં એકઠિ મેળવિને કરે તો તેની ખીચડી પણ થાય છે.

૫૩ ભાખરીઓ.

શેર એક ઘઊંનો લોટ લઈને નવટાંક ઘીમાં મોહેાવેા, પછી તે લોટ શેરને દોહેાડ નવટાંક પાણીમાં કણેક કઠણ બાંધવી પછી તેના એકના ચાર લેખે લુવા કરવા ને તેને જરાક ઘી ચોપડીને વેલણથી જાડી જાડી ભાખરીયો વણીને ચુલે તવેા ચડાવી તળે તાપ કરીને તે ભાખરીઓ તવામાં નાખવી જરાક રહીને ફેરવવી પછી તે ભાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર શેકવી તે શેકાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે કહાડી લેવી પણ તે ભાખરી શેકતે દાઝાનો દાગ પડવા દેવા નહિ.

એજ રીતે તેલના મોહેાવણમાં પણ થાયછે.

૫૪ બાટિયો.

શેર એક લોટ ઘઊંનો લઈને તેમાં જરાક ઘીથી મોઈને ઉપર પ્રમાણે શેરના આઠ લેખે લુવા કરીને મધ્યે જરાક અંગુઠો દાબી શેર એકે છાણા શેર ૪ લેઈ ખડકી આટ કરવેા, પછી તેમાં દેવતામાં મુકી બાળીને પાકા અંગારા થાય એટલે તે દેવતા જરાક જુડોને તે બાટિઓ એ ઉપર મુકીને ઘણી તા કીદથી ફેરવીને સેકવી, ને જરા દાઝવાનેા ડાઘ પડવા દેવેાનહી, ને ફેરવીને લાલ તાંબા સરખી થાય એટલે ઉપરથી ઉતારીને તે દેવતા કચરી ભુકેા કરીને તે બાટીઓ તે દેવતામાં ભારવી

ને અડધી ઘડી પછી કહાડીને અંબેરી મસોતે લોહીને પછી શેર એકે દોહોડ પાશેર અથવા ૦ાા શેર ઘી લેઇને તે ખાટીયો જરાક મચયડીને તે ઘીમાં ખુબ દાબી કહાડવી, એજ રીતે ખાટીયો થાય છે.

૫૫ ઢોકળીયો.

શેર ૧ એક ઘઊંનો લોટ લેઇને તેમાં એક પઇશાભાર મીઠું તથા ૦। પઇશાભાર કાળાંમરી નાંખીને, [illegible]ટાંક ઘીનું મોહોવણ કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીમાં બાંધીને લુવા કરીને જરાક હાથેળીમાં દાબીને તે દાળ ચડે એટલે તેમાં મશાલો નાખતી વખત તે ઢોકળીઓ તેમાં નાખવી ને તે દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી, તે જરાક ટાઢી થાય એટલે તે ઢોકળીઓ કહાડી લેવી એજ રીતે ફકત મરચા મીઠામાં પણ થાય છે.

રોટલીઓ કરવાની રીત—શેર એક ઘઊંનો લોટ લેઇને તેની પુણોશેરને નવટાંક પાણીમાં કેળવીને કણેક કરવી પછી શેર ૧ ના ૨૪ લેખે લુવા કરવા પછી તે લુવા એક બાજુથી જરાક તેલમાં બોળીને બાજરીનું દળેલું અટામણ હોય તેમાં તે લુવા દાબી કહાડવા પછી બબે લુવા એકઠા કરીને રોટલીઓ વણવી પછી તે રોટલી તવા ઉપર શેકીને ઉછાળવી એટલે તેના બંને પડ જુદા થશે તે રોટલી ઘીમાં બોળી કહાડવી.

શેવો કરવાની રીત—શેર ૧ મેદો લેઇને પુણોશેરને નવટાંક દુધમાં ખુબ કેળવીને કણેક બાંધવી પછી એક લાંબો જરાક ગોળ પડતો પાટલો લેઇને તે ઉપર કણેકનો લોચો લેઇને શેવો વણવી તે એક છાબડી ઉપર લુગડું બાંધીને તે ઉપર

આંકડા પાડીને સુકવવી.

શેર ૧ શેવા લઈને બસેર પાણીનું આધણ મુકીને ખુબ ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે તેમાં તે સેવા નાખવી પછી જરાક રહીને ઉતારીને ઓસાવી નાખવી પછી એક થાળીમાં લઈને શેરે દોહોડ પાસેર ખાંડ ને દોહોડ પાસેર ઘીમાં મેળવીને નઇવેદ ધરાવીને લેવી.

(શેવાનો ખીરંજ) શેર ૧ શેવા લઈને ઘીમાં સાતલવી પછી જરાક સખત રાખીને ઓસાવવી પછી વાસણમાં વરાળ કહાડી નાખવી પછી લવીંગનો વઘાર મુકીને કેસરની પટ દેવા ને વઘાર મુકેલામાં તે શેવાના ભાગ તણ કરીને તળે ઉપર તણ પટ ખાંડના દેઈને તણ ભાગે ખાંડ મેળવીને પછી તળે ઉપર દેવતા કરીને તઇયાર થાય એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારવી પછી બરાસે અમર વીગરે નાખવા એ રીતે શેવાનો ખીરંજ થાય છે.

ઘારી પુરી કરવાની રીત—મેદાની કણેક કરીને શેર એકે પાસેર માવા, પાસેર ખાંડ અધોળ છિણેલુ ખોપરૂં ને એક તોલો ખસખસ એ સરવે એકડુ કરીને તે કેળવેલી કણેકનો લુવા કરી વણીને તે ઉપર પુરણ પોળીની રીતે તે માવા એમાં મુકી પુરી વણીને તળી કહાડવી.

એ શિવાય ઘણીક ચિજો બને છે, પણ એક એકની રીતીથી થાય છે.

કમોદનો ભાત.

શેર એક કમોદના ચોખા લઈને તેને ખુબ ધોવા પછી એક તપેલીમાં તે ચોખા નાખીને તેમાં પાણી રેડવું પછી

તેમ તે ચોખા બરાબર કરીને તે ચોખા ઉપર ઉભી આં·
ગળી પૂર પાણી મુકીને તે તપેલી ચુલે ચઢાવી ઢાંકીને તળે
ખુબ તાપ કરીને ચેઢે એટલે તે ભાત ઉતારવો.

મેવા ભાત.

શેર ૧ કમોદના ચોખા લઇને નવટાંક ઘી કડાઇમાં લઇને
તેમાં તે ચોખા સેકીને લાલ કરવા પછી એક તપેલીમાં તે
ચોખાથી બમણું ભરીને પાણી મુકવું તે આધણ આવે
એટલે ચોખા તેમાં નાખવા ચહડીને છુટા થાય એટલે
ઉતારવા પછી એક છાબડીમાં લેઇને લુગડું પાથરીને તેમાં તે
નાખવા તે ઘડી રહીને જરાક કોરા થાય એટલે તે માંહે
નવટાંક બદામની ચીરો વાલ ૧ કેસર જરાક દુધમાં ખુબ
વાટીને સરવે મેવાના મશાલામાં મેળવીને તે મેવાનો મશાલો
એ ભાતમાં મેળવવો પછી બશેર શાકરની ચારતારી ચાસણી
કરીને તે મેવાભાત તેમાં મેળવવો પછી એક કઠરોટમાં ઠારીને
નાહાના નાહાના ચકતાં પાડવાં.

શિખંડ ભાત.

એજ રીતે કમોદના ચોખા ઘીમાં સાંતળી ભાત કરીને
મેવાના મશાલા સહિત દહીમાં મેળવે તે દહીભાત કહેછે.

એજ રીતે તઇયાર ભાત કરીને શિખંડમાં નાંખે એટલે
તેને શિખંડભાત કહે છે.

કેસરી ભાત. ૧

શેર એક કમોદના ચોખા લેઇને જરાક ઘીમાં સાંતળીને
ઉપર પ્રમાણે આધણમાં ઓરિને છુટો ભાત થાય એટલે જ-
રાક કડક રાખીને એક વાસણમાં ખુલ્લો કરીને જરાક ટાહાડો

થાય એટલે તે ચોખા લીંબુના રસમાં કેસરથી રંગવા પછી લવીંગથી વઘાર મુકીને તેમાં નાખવા ને તેમાં કોરો ખાંડ નાંખવી ને તળે ઉપર ઢાંકીને દેવતા ભરીને ચહડે એટલે ઉતારવા પછી નહાડો કરી મેવાનો મશાલો નાંખવા એ રીતે કેસરિયો ભાત થાયછે પછી તેમાં બરાસ અંબર વિગરે નાખેછે ને ઇશ્વરને અરપણ કરીને આરોગે છે.

કેસરીયો ભાત. ૨

ઉપર પ્રમાણે ચોખા ઘીમાં સાંતળીને ભાત થાય એટલે લીંબુથી કેસરમાં રંગી લવીંગ તથા તજનો વઘાર દેઈ ખાંડની પતાસાની સરખી ચાસણી કરીને તે રંગેલો ભાત તે ચાસણીમાં મેળવીને મેવાનો મશાલો બરાસ અંબર વિગરે મેળવીને પણ કેસરિયો ભાત થાય છે.

બિરંજ કરવાની રીત.

શેર ૧ કમોદના ચોખા લેઇને ઉપર પ્રમાણે નવટાંક ઘીમાં સાંતળીને કહાડી લેવા પછી શેર ૦॥। ચણાની દાળ લેઇને તેને પણ જરાક ઘીથી સાંતળવી પછી ઉભી આંગળી ભરીને પાણીનું આધણ મુકીને તે આધણ આવે એટલે તે દાળ તેમાં નાખવી પછી તે દાળ જરાક ચઢે એટલે તે સાંતળેલા ચોખા તેમાં મેળવીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવા તે૧॥શેરબીરંજમાં પુણા ત્રણ જઇભાર મીઠુ નાંખવું પછી ચઢીને તઇયાર થાય એટલે તેમાં અડધો શેર ઘી નાંખવું મેવાનો મશાલો મેળવીને ઉતારીને, લવીંગ તજનો વઘાર કરવાનો ને એક વાલ બરાસ નાંખવો પણ એ બીરંજના આધણમાં એક માસો વાટેલું કેસર નાખવું ને બે વાલ હળદર નાખવી.

સમસ્ત દાળો વિશે.

૧ તુવેરની	૪ મઠની દાળ	૭ મસુરની દાળ.
૨ અડદની	૫ ચોળાની	૮ ઝાલર વિગેરે
૩ મગની	૬ ચણાની	ની દાળ.

ઉપરની દાળો સરવેમાંથી જે જે દાળ કરવી હોય તે તે દાળ કરવા સારૂ સેર એકે ૪ શેરને આશરે પાણીનું આધણ મુકવું પછી તે આધણ આવે એટલે તે દાળ તેમાં ઓરીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી એ દાળ ચઢીને ગળે એટલે તે દાળ હલાવીને આંટી નાંખવી. પછી કડછીથી જોવી તે જો જાડી હોય તો જેવી જોઇએ તેવી થાય તે સુમારે પાણી રેડવું ને એક માસો દળેલી હળદર નાખવી ને ૦। પઇસાભાર શાકનો સાદો મશાલો નાખવો ૩ા પઇશા ભાર મીઠું નાંખવું ને જરાક આદુને લીલું મરચુ, ખાંડીને તેમાં નાખવું એ દાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી. પછી એક કડછીનું ચાડુ દેવતામાં તપાવી તેમાં એક પઇશાભાર ઘી અથવા તેલ મુકીને તેમાં એક રતી હીંગ તથા આખા લાલ મરચાં બે એ વઘારમાં મુકીને તે દાળ વઘારવી પછી એક ચપટી ભરીને ગરમ મશાલો નાખીને તોલા તણ આંબલીનો રસો નાંખવો.

એજ રીતે અડદની દાળ પણ થાય છે, પણ તે દાળમાં ધાણા, જીરૂ ને રાઇ એ રકમો વઘારવામાં આવે છે.

ઝાલરની દાળ શેર બે પાણીમાં ઓરવી તે ચડે એટલે ઓસાવીને ૧॥ તોલો મીઠું જરાક મરચુ મેળવીને એક પઇશાભાર ઘીમાં જરાક હીંગ મરચુ મુકીને વઘારવી ને જરાક

અજમો નાખીને ઉતારવી.

તુવેરની દાળ ચડે એટલે ઓસાવીને મોટા પઈશાભાર મીઠું ને મરચું મેળવીને હીંગ મરચામાં વઘારવી.

એજ રીતે મઠની દાળ પણ થાયછે પણ મઠની ને મગની દાળમાં ખટાઇ જોઇએ ને આખા ઝાલરે, વટાણા, ચણા, મગ મઠ ચોળા વિગરે આખા તળવા તે ઉપર પ્રમાણે બાફીને વઘારવા.

જે જે દાળ જુની હોય અને ચહડે નહી તો તેમાં પાપડીયો ખારો ૦। પઇશા ભાર નાખવો અથવા ખાખરાનું પાનડું સુકુ નાંખવું અથવા એક સોપારીનો કડકો નાંખવો એટલે તે દાળ ચહડીને ગળી જશે.

૬૨ સમસ્ત કહડિઓ કરવાની રીત.

૧ છાશની કડી	૫ કોકમની
૨ મઠાની	૬ વડિયોની
૩ દહીંની	૭ ઓસામણની
૪ આંબલીની	૮ કેરીઓ વિગરેની

ઉપર લખેલી કહડિઓમાંથી જેવી કહડી કરવી હોય તે રકમ લેઇ સુધારીને પછી શેર ૧ છાશ લેઇને તેમાં એક તોલો ચણાનું વેસણ ને મોટા પઇશાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને ભજીયાનો મશાલો ને ૦॥ તોલો આદુ અથવા ૧॥ તોલો સુઠ એ સરવે તે છાશમાં મેળવીને પછી એક પઇશાભાર ઘીમાં જરાક મેથી, ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા લાલ મરચુ એ સરવે વઘારમાં મુકીને તે છાશ વઘારવી પછી ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી પણ તે કહડી વઘારને મીઠા લીબ-

ડાનાં પાંચ પાન નાખવાને તે કહડી ઉકળતે નવટાંક ગોળ તેમાં નાખવો.

પુદીલો, કોથમી, અજમાના પાન એ સરવે કહડીઓમાં નખાય છે પણ જે નાખવી તે એક ચીજ નાખવી ને તેમાં બીજી ચીજ મેળવે તો તે બંનેનો બગાડ જાણવો માટે જેમાં જે ચીજ જોઇએ તેમાં તે ચીજ નાખવી.

વડીયો લેઇને જરાક ઘીમાં શેકી આખી ભાગી કરીને છાશમાં મેળવીને ઉપર પ્રમાણે વઘાર કરી ઊકાળી ઉતારવી.

એજ રિતે સરવે કહડીઓ થાયછે, પણ કોકમની તથા આંબલીની કહડીમાંજ જરાક ગોળ જાસ્તી જોઇએ, ને છાશ દહી મઠા વિગેરેમાં ખટાશ જાસ્તી હોય તો તેને સુમારે પાણી રેડવું, ને બાકી કેરિઓમાં સુઠ જાસ્તી જોઇએ, પણ ઘણું કરીને સરવે કહડીએ સરવે લોટ મશાલાઓમાં થાય છે તે એકજ રીતથી ઉકાળીને ઉતારવી.

૬૩ ખિચડિયો.

શેર ૧ ખીચડી ૨ શેર પાણીના આધણમાં ઓરીને ચાર પઇશાભાર મીઠું નાખીને તળે તાપ કરવો તે ચડે એટલે ઉતારવી.

શેર ૧ આખા ઘઊં પલાળી ખાંડીને ૪ શેર પાણીના આધણમાં તે ખીચડો ઓરવો. તે ચડે એટલે ઉતારવો. ને બાજરીની ખીચડી પણ એજ રીતે થાયછે, ને કોદરીની તથા તાંદળાની પણ એજ રીતે થાય છે.

૬૪ ઢોકળાં.

શેર એક અડદની દાળ પહલાળીને વાટવી પછી તેમાં ૧

તોલો ભજીયાંનો મશાલો નાખીને અડધો તોલો આદુને જરાક લીલાં લાલ મરચાં એ સરવે તેમાં મેળવીને પછી એક નહાની થાળી લેઈને તે થાળી એક તપેલામાં શેર ૧ પાણી-માં ઈટોના કડકા મુકીને તેમાં પાણીથી અધર રહે એ રીતે થાળીમાં ૦॥ શેરને આશરે ખીરૂ પાથરીને થાળી તેમાં મુ-કવી પછી ઉપર ઢાંકી તળે ખુબ તાપ કરવો તે ચઢે એટલે તે થાળી કહાડીને તે ચકતાં ઉખાડી લેવા.

અડદની દાળ, ને ચોખાની કણકી એ બેને દળીને એક રાત પલાળીને એજ રીતે ઢોકળાં થાય છે તેને ઈંજડાં પણ કહે છે.

પુલ્લા કરવાની રીત.

શેર એક ચોળાની દાળ પલાળીને વડાંઓની રીતથી વાટી ખીરૂ કરવું પછી ચુલે તવો ચઢાવીને તેલનું પોથુ ફેરવીને આશરે પા શેર ખીરૂ તે તવા ઉપર પાથરવું ને તે રોટલી જેવો રોટલો કરવો ને તેલનું પોથુ ફેરવવું પછી ફેરવવો તે ચઢે એટલે ઉતારવો એ રીતે પુલ્લા થાય છે પણ આદુ લીલાં મરચાં મોહોટા પઈશાભાર મીઠુ ને જરાક ભજીયાનો મશાલો એ સરવે મેળવીને તેલમાં તળીને તવા ઉપર થાયછે.

સમસ્ત રોટલા કરવાની રીત.

૧ બાજરીના રોટલા	૫ બાવટાના
૨ જવારના	૬ કોદરાના
૩ જવના	૭ કાંગના
૪ મકાઈના	૮ ચણા વિગરેના

ઉપર લખેલો ચિન્ને સારી શુધારી દળી લોટ કરીને આ-શરે ૦॥ શેર લોટ પાણીમાં બાંધીને ખુબ મશળવો પછી તેનો અછેરને આશરે લુવો કરવો ને ચુલે તવો ચઢાવીને તળે તાપ કરવો તે તવો તપે એટલે એક પાણીનું ટપકુ પાડવું તે ટપકુ પાડતાં પેહેલુ બળી જાય એટલે તે લુવો હાથે ટીપીને અથવા થાળીમાં દાબીને રોટલો કરીને તે તવા ઉપર નાખવો ને તળે ધીમો તાપ કરીને તે રોટલો જરાક ચઢે એટલે ફેરવીને ઉતા-રવો ને દેવતાના અંગારા ઉપર ખુબ શેકીને લાલ કરવો એજ રીતે રોટલા થાયછે પણ એ રોટલાનો લોટ બાંધતી વખતે એક પઈશાભાર મીઠુ નાખવું.

તે શિવાય ઉપર પ્રમાણે લોટ લઈને તેમાં બે આંગળાં ભરીને ભજીયાનો મશાલો તથા એક પઈશાભાર મીઠુ નાખવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીથી બાંધીને રોટલો કરવો પછી તવા ઉપર તેલનું પોથુ ફેરવીને તે રોટલો તે ઉપર નાખવો ને તળે મધુરો તાપ રાખીને તે બાજુ ચડે એટલે ફેરવીને બીજી બાજુથી તવા ઉપર નાખવો ને ફરીથી તે રોટલાની ફેરે ચારે તરફ તેલનું પોથુ ફેરવવું પણ તે રોટલો કરતી વખતે આંગ-ળીથી મધે કાણું પાડવું ને તે કાણેયીપણ તેલ મુકવું તે રોટલો તળીને લાલ થાય એટલે બંને તરફથી ખરો કરીને ઉતારવો.

એજ રીતે વાણીઆ બ્રાહ્મણમાં કોઈ વખત ગામ જવું હોય તે વારે દુધમાં બાંધીને મશાલો મેળવી તળીને કરેછે તે રોટલા પાંચે વસ્ત્ર સહિત આરોગેછે જે જે વસ્તુ દુધમાં બાંધેથી બનેછે તે એજ રીતે કામમાં આવેછે.

ઉપર લખેલાં પકવાન સામગ્રિયો સાધારણ રસોઈઓ એ

સરવે કરવાની રીત રચીછે પણ તે શીવાય ઘણીક ચીજો થાયછે તેનો સુમાર નથી પણ તે સરવે એક એકની રિતીથી થાય છે માટે ઝીણી નજરથી તપાસ કરીને જોશો તો એ બાકી રહેલી સરવે ચીજો એક એકના આધારથી એજ રીત થાય છે.

દોહરો.

રચના રચિ પકવાનની, ક્રિયા કરવાની જેહ;
વિવિધ રીત્યે વરણવી, ઉત્તમરામ એહ.

भाग बीजो

समाप्त.

ભાગ ત્રીજો.

૧ રાઇની કેરી.

મણ એક સારી મોહોટી કેરી લાવીને જરાક પાકા જેવી થાય એટલે તે કેરીને કાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કટકા કરવા પછી તે કાપેલા કડકા ઉના પાણીમાં ધો-ઇને તે એક માટલામાં ભરવા તેમાં ચારશેર મીઠું નાખીને મેળવવું ને ત્રણ દિવશ તે મીઠામાં તે કડકા રાખવા પછી તે કડકા કહાડી કોરા કરીને તડકે સુકવવા તે ત્રણ દિવસ સુધી સુકવીને પછી શેર ૪ રાઇ લાવીને પછી જરાક પાણીએ કરમોવીને તડકે સુકવી પછી તે રાઇ ભયડીને, ઝાડકીને છોડાં કહાડી નાખવા પછી તે રાઇ ખુબ ખાંડવી પછી એક મોહોટી લાકડાની કઠરોટમાં લેઇને તેમાં શેર પાણી નાખીને રાઇ ખુબ ફીણવી પછી તે ચારશેર રાઇમાં શેર ૫)શરસિયુ નાખીને ફરીથી તે પાણીમાં ફીણેલી રાઇ એ શરસિયામાં પણ ખુબ ફીણના શેર ૫ ગોળ એકઠો ફીણવો પછી તે કેરીઓના કડકા તેમાં નાખવા તથા શેર ૫ ખારેકો નાખવી ને શેર અડધો હળદર ০। શેર મરી નવટાંક જીરૂ એ સરવે તેમાં નાખી મેળવી રગદોળીને એક પારમાં તે રગદોળેલા કડકા ભરીને તે ડુબે એટલુ શરશિયુ ભરવું પછી તેનું ત્રણ દિવશ સુધી મોહો બાંધી રાખવું પછી ત્રીજે દીવશે તે અથાણું તળે ઊપર કરવું એ રીતે તીજે તીજે દીવશે તળે ઊપર કરતાં રેહેવું તે એક મહીના પછી પંદર દિવશે એકવાર ફેરવવું એ રીતે હમેશા ફેરવવું.

દક્ષિણી રીતીથી અથાણું કરવાની રીત.

૧૦૦ કેરી લાવીને ઉના પાણીમાં ધોઇને ઉભી ચારચાર ચીરો એકઠી એક બાજુ વળગી રહે એ રીતે કાપવી પછી ઉપર પ્રમાણે તરણ દીવશ મીઠામાં રાખી સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઈ તઇયાર કરીને તેમાં ભરવી ને સરશિયામાં ડુબાવવી.

ચાંપા કેરી કરવાની રીત.

મણ ૧ કેરી લાવીને તેનાં ચારચાર ફાચો એકઠી વળગી રહે એ રીતે કાપવી. ને ખુબ ઉના પાણીમાં ધોઇ નાખીને શેર ચાર મીઠામાં તરણ દિવશ રાખી પછી તેમાંથી કાહાડી કોરી કરીને ઉપર પ્રમાણે શેર ૪ રાઈ સુધારીને વેણવી પછી ઉપર પ્રમાણે ગોળ વિગરે મેળવીને તે કેરીઓમાં ભરીને પારચમાં ઘાલીને સરશિયામાં ડુબાવવી, તે ઉપર પ્રમાણે હમેશા ફેરવવી.

મેથીયાં કેરી

મણ એક કેરીયો લાવીને ઉપર પ્રમાણે કાપીને ચારશેર મીઠામાં ઉપર પ્રમાણે રાખવી પછી શેર બે મેથી સરશિયામાં શેકીને પાશેર મરચા તથા પા પઇશાભાર હીંગ એ બે ચીજો જરાક તેલમાં શેકવી પછી એ સરવે ખુબ ખાંડીને ઉપર પરમાણે રાઈ તઇયાર કરીને ખુબ ફેણવી પછી મેથી વિગરે સરવે ચીજો તેમાં મેળવીને જઈ ત્રણભાર ગરમ મશાલો નાખવેા. એ સરવે કેરીયોમાં ભરીને તે કેરીયો તેલમાં અથવા સરશિયામાં ડુબાવવી.

ખારેકોનું.

મણ ૧ ખારેકો લાવીને એક પોહોર પાણીમાં પલાળીને

કોરી કરવી, પછી શેર એક મીઠામાં ૧ રાત રાખવી, પછી બીજે દીવશે ૩ શેર રાઈ ઉપર પ્રમાણે સુધારી ફેણીને તે આરેકો તેમાં મેળવીને સરસીયામાં ડુબાવવી.

લીંબુનું અથાણું.

મણ એક લીંબુ લાવીને તેની ચાર ચાર ફાડો કરવી પછી શેર ૬ મીઠું શેર ૦॥ હળધર, શેર ૦॥ મરચાં, પા તોલો હિંગ એ સરવે મશાલો ચોખા પાશેર એરંડીયામાં સેકીને તે મશાલો લીંબુમાં ભરવો. પછી તે લીંબુ પારચમાં રાખવાં ને આઠ દીવશ એ લીંબુ અથવા પછી શેર પાંચ આદુના મોહોટા મોહોટા કડકા કરીને તે લીંબુમાં મેળવી સુકવવા પછી ઉપર પ્રમાણે રાઈમાં મેળવી સરસીયામાં ડુબાવીને પણ થાય છે.

કેરાંનું અથાણું.

મણ ૧ કેરાં લાવીને ૩ શેર મીઠું તેમાં નાખવું. ને એક માટલામાં તે કેરાં રાખવાં તે આઠ દિવશ પછી અથઈને ખાધાના ઉપયોગમાં આવે છે.

મણ ૧ કેરાં ૩ શેર મીઠામાં આઠ દીવશ રાખીને પછી કહાડીને તરણ દીવશ તડકે સુકવીને મણ એકે શેર રાઈ સુધારીને ૪ શેર સરસીયામાં ફેણીને તે કેરાં તેમાં મેળવીને સરસીયામાં ડુબાવીને પણ થાય છે.

કુવેરનું અથાણું.

કુવેરનાં પાઠાં લાવીને ઉપરના છાલ છોલી નાંખીને તે મધેનો ગરભ લઈને એક ટોપલો ભરીને રાખ લાવીને તે રાખમાં મેળવવો ને તેમાં એક રાત રાખવો પછી બીજે દીવશે તે ગરભ રાખમાંથી કાહાડીને મોહોટા પાણીના વા-

મણમાં નાંખીને ખુબ છબ છબાવીને ધોવા પછી ચોખા પાણીમાં ધોઇને કોરો કરીને શેર એકે મોહોટા પઇશાભાર મીઠુ મેળવીને એક રાત રાખવું એટલે એ અથાણું ખાધાના ઉપયોગમાં આવશે ને તે મીઠુ મેળવીને ત્રણ દીવશ તડકે સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઈ ફીણી મશાલો મેળવી ગોળ નાંખી સરસીયામાં ડુબાવીને રાઈતી કેરીની રીતથી પણ અથાણું થાય છે.

આંબળાનું.

શેર ૫ આંબળાં લેઇને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવાં પછી કાહાડીને દોહોડ પાશેર મીઠામાં મેળવીને ત્રણ રાત રાખવા પછી ત્રણ દીવશ તડકે સુકવીને નવટાંક રાઇમાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને સરસીયામાં રાખવાં.

કરમદાનું.

શેર પાંચ કરમદાં લાવીને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવા પછી એક માટીના વાસણમાં લઇને અચ્છેર મીઠુ મેળવવું તે અથાય એટલે વાપરવું.

બોળ કેરીનું.

મણ ૧ કેરી નહાની નહાની લાવીને જરાક નરમ થાય એટલે તે કેરીઓ એક ગોળામાં ઘાહાલીને ૪ શેર મીઠુ નાખવું પણ તે કેરીઓને દીટે જરાક દીવેલ અથવા તેલ ચોપડીને મીઠામાં ત્રણ દીવશ રાખવી પછી એ કેરી ડુબે એટલું પાણી રેડવું તે પંદર દીવશ પછી ઉપયોગમાં આવેછે તે બારે માસ રેહેછે.

૧૩ સુરણ
૧૪ અળવી
૧૭ સકરકંદ
૧૮ કોહોળું

૧૫ બટાટા	૧૯ તુરીયાં
૧૬ રતાળુ	૨૦ વંતાક

એ રકમો છોલી મોહોટા મોહોટા કડકા કરીને બશેર પાણીનું આધણ મુકવું તે ઉકાળીને ઉભરો આવે એટલે ઉપરની જે રકમનું અથાણું કરવું હોય તે રકમના કડકા તે આધણમાં નાંખી ઉપર ઢાંકીને તરત તે વાસણ ઉતારવું પછી તે આધણ ટાઢું થાય એટલે તે ઉઘાડીને પાણી કાહાડી નાખવું પછી તે કડકા કોરા કરીને સેરે મોટા પઈસાભાર મીઠું મેળવીને રાઈતી કેરીની રીતીથી રાઈ ફીણી મેળવીને સરસીયામાં તે કડકા ડુબાવવા તે અથાણાં એક મહીનો પોહોચે તે સુમારે કરવાં.

૨૧ હળદર, ને આદુ, એ બે રકમો છોલી સમારીને મીઠામાં મેળવીને તરત ચાલતુ અથાણુ ઉપયોગમાં આવે છે, પણ તેમાં જરાક લીંબુ નીચોવવું.

૨૨ કાચાં કારેલાં રાઈતી કેરીના એકઠાં નાંખીને અથાણું કરેતો બારે માસ ઉપયોગમાં આવે છે ને શેર ૧ કારેલાં આખાં મોટા પઈસાભાર મીઠામાં એક રાત રાખીને રાઈ સરસીયામાં ઉપર પ્રમાણે મેળવીને પણ થાય છે.

૨૩ લીલાં મરચાં શેર ૧ લાવીને એક એ બાજુથી જરા જરા કાપ કરીને એક વાસણમાં રાખવાં પછી તેમાં શેરે અછેર પાણી રેડવું ને નવ પઈશાભાર મીઠું નાખવું તે પણ એક પખવાડીયુ પોચે તેટલાં કરવાં.

૨૪ આંબળાની રીતીથી પણ બોરનું અથાણું થાય છે ને ઘસવાનું પણ એજ રીત થાય છે.

એ શીવાય ઘણીક ચીજોનાં અથાણાં થાય છે પણ તે સરવે એજ રીતીથી થાય છે.

ચટણીઓ કરવાની રીત.

૧	કોથમીરની	૭	મીઠા લીંબડાના પાનની
૨	ફુદીલાની	૮	કોઠની
૩	અજમાના પાનની	૯	થુરીઆના પાનની
૪	ખારેકની	૧૦	અડદની દાળની
૫	ખજુરની	૧૧	કોકમની
૬	કાચી આંબલીની	૧૨	કાચી કેરીઓની.

ઉપર લખેલી સરવે ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી કરવી હોય તે ચીજ લાવીને સુધારીને ઝીણી સમારવી પછી નવટાંક ચીજમાં ૦। શેર આદુ ૧ પઈશાભાર લીલી હળદર નવટાંક મરચાં અડધા પઈશાભાર જીરૂ ૦।। પઈશાભાર ધાણા ૧ પઈશાભાર લસણ ૧ પઈશાભાર ગોળ એ સરવે ચીજો એકઠી કરીને ખુબ બારીક ખાંડવી ને તે ખાંડી તઈઆર કરીને એક લાકડાના કઠોડામાં અથવા કલાઈના વાડકામાં રાખવી ને જરાક લીંબુ નીચોવવું ને ચટણી આઠ દીવશને સુમારે રાખવી ને એજ રીતે કરીને તેલમાં તળીને કરે તો પંદર દીવસ સુધી ખાધાના ઉપયોગમાંથી જે સુગંધની ચીજ છે તે એક એકને એકઠી કરવી નહી ને એકઠી કરે તો તે બંને બગડે માટે એક એકને જુદી જુદી કરવી પણ સરવે મશાલો ઉપર પ્રમાણે નાંખવો ને એજ રીતીથી વાટવી ને તળવી હોય તો એજ રીતે તેલમાં તળી કાહાડવી ખારેકની તથા ખજુરની એ બે ચટણીઓમાં ગોળ ન જોઈએ ને તેના

કળીયા કહાડી નાંખીને ઉપર પ્રમાણે સરવે મશાલો મેળવી બારીક ખાંડવી ને જો મરજીમાં આવે તો તળવી.

રીગણાંની ચટણી—એ રીગણાં લાવીને તેને બાફીને તેની છાલ કાહાડી નાખવી પછી તોલા ૩ અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ મરી તોલો ૦। જરાક ધાંણા, જીરૂ, એ સરવે ચીજો એક પઈશાભાર તેલમાં ખુબ શેકીને બારીક ખાંડવી પછી ૦। પઈસાભાર આદુ એ સરવે તે રીગણાંમાં નાખીને બારીક વાટીને ચટણી કરવી એ ચટણી તરત ખાવાની થાય છે.

અડદની દાળની ચટણી.—તોલા એ અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ તથા મીઠા લીંબડાનાં પાંચ પાન એ પઈશાભાર ઘી લઈને તેમાં તે સરવે રકમો શેકાઈને લાલ થાય એટલે એક નીસા ઉપર ખુબ બારીક જરાક પાણી સાથે વાટવી પછી તેમાં જરાક આદુ વાટીને લીંબુના રસમાં તે ચટણી મેળવવી અથવા આંબલીના રસમાં તે પણ ચટણી થાયછે.

થોરીઆના પાનની ચટણી.—શેર ૦। કુણાં કુણાં લાવીને દેવતામાં બાળીને કાહાડવાં પછી તે પાન ચોળી નીચોવીને તેમાંનું પાણી કહાડી નાખવું પછી આદુ લીલાં મરચાં લસણ જીરૂ, એ સરવે એકઠું કરીને બારીક વાટવું એ ચટણી ખાધાથી જઠરાગ્નીનું જોર વધે ને વાયુને હણે.

કાંદાની ચટણી—શેર ૦। સફેત કાંદા લાવીને છોલીને બારીક છીણીને પછી એક કડાઈમાં પાશેર તેલ પુરીને તે તળીને લાલ થાય એટલે તે તળેલો કાંદાનો ગર એક ગયણામાં કહાડીને તેમાંનું તેલ નીતારી લેવું પછી એક પઈસાભાર સુકાં મરચાં ખુબ બારીક વાટીને તે કાંદાના તળેલા ગરમાં

મેળવવા ને ૦। પઇશાભાર મીઠુ ને એક પઇશાભાર ખારેક ખુબ ખાંડી બારીક વાટીને સરવે એકઠુ મેળવીને એક વાસણ-માં રાખવું એ ચટણી સ્વાદીષ્ટ થાય છે ને ગુણકારી થાય છે.

એ શીવાય ઘણીક જાતની ચટણીઓ થાય છે પણ તે સરવે ઉપર પ્રમાણે થાય છે પણ તળવાની અથવા કાચી વાટવાની એ બે રીતી છે.

મૂરબ્બો કરવાની રીત.

૧ કેરીનો મુરબ્બો.

મોહોટી મોહોટી કેરીઓ લાવીને જરાક પાકા જેવી થાય એટલે છોલીને ફાકો ઉતારી લેવી ને તે ફાકોમાં સોયાથી કોચીને જાળી જેવાં કાંણાં પાડવાં પછી તે શેર ૧ ને આશરે લેઇને મીઠા પાણીમાં કચરાના અથવા કલાઇના વાસણમાં ડુબાવીને તેમાં ૦। પઇશાભાર કળીચુનો નાંખીને તેમાં તે એક રાત રાખવી પછી બીજે દીવશે તે પાણીમાંથી કેહાડીને કોરી કરવી પછી શેર બે સાકરની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કોરી કરેલી કેરીઓની ફાકો એ ચાસણીમાં ડુબાવી કહાડવી. એજ રીતે ખાંડની ચાસણીમાં પણ એ મુરબ્બો થાય છે.

આંબળાનો મુરબ્બો.

શેર એક આંબળાં લેઇને તેને સોઇઆથી કાંણાં પાડીને શેર બે પાણીનું આઘણ મુકીને જરાક વળકો વાળીને તે આંબળાં કહાડીને કોરાં કરવાં પછી શેર બે સાકરની અથવા ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે આંબળાં એ ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં એ આંબળાનો મુરબ્બો ઉનાળામાં ખાધાથી ઘણોજ ગુણ આપે છે ને શરીરને સુખ ઉપજાવે છે.

એ શીવાય ઘણીક જાતના સુરખા થાય છે પણ તે સરવે એજ રીતે થાય છે પણ બાફીને કાચી રકમથી એ બે રીતીથી થાય છે.

આંબાના રસના સમસ્ત પકવાન કરવાની રીત.

સારી મીઠી કેરીઓ લાવીને તેનું એક કાંસાના થાળમાં અથવા કલાઈ દીધેલી કથરોટમાં જરાક ઘી ચોપડીને રસ કાહાડીને તડકે સુકવીને પાપડ સરખો થાય એટલે તે સુકાએલો રસ તોળવો પછી તે જેટલો તોલે થાય તેટલો મેંદો અથવા ચણાનું વેસણ તે રસનો ઝીણો ભુકો કરીને તેમાં મેળવવો પછી જે પકવાન કરવું હોય તે પકવાનની રીતીથી કરવું.

આંબાના રસનાં પકવાન કરવાનો નમુનો.

મોતીચુરના લાડુ.

શેર ૦॥ ચણાનું વેસણ, ને શેર ૦॥ આંબાના રસનો લોટ એ બેને એકઠા મેળવીને ૦। શેર ઘીનું મોહોણ કરવું પછી પાણીમાં ઘોળીને ખમીર કરવું ને તે ખમીરના ઝારાથી ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા પછી કળીયો તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝાહારાથી કાહાડીને શેર ૪ ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કળીયોના દાણા એ ચાસણીમાં મેળવવા પછી તે ઠરે એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને કઠરોટમાં ઠારીને ચકતાં પાડે તો મોતીપાક થાય અથવા પપાશેરને આશરે લાડુ વાળે તો મોતીચુરના લાડુ થાય ને ધાબુ શેકીને ચાસણીમાં મેળવીને ચકતાં પાડે તો અમરતપાક થાય છે.

ચુરમાના લાડુ કરવાની રીત.

શેર ૦॥ ઘઉંનો લોટ અને અછેર આંબાના રસનો લોટ

એ બંને મેળવીને દોહોડ નવટાંક ઘીનું મોહોવણ કરવું. ને પાણીથી કકણ બાંધીને મુઠીયાં વાળીને તળી કાહાડીને તે ખાંડી દળ કરી ઘી સાકર અથવા ખાંડ અથવા ગોળ મેળવીને લાડુ કરવા.

શીરો પુરીયો-વિગરે સરવે પકવાનમાં એજ રીતે અડધો અડધ આંબાનો રસ મેળવીને તે પકવાન તેની રીતીથી થાયછે

એ રીતે જે પકવાન કરવું હોય તે તે રકમમાં આંબાના રેસનો લોટ સંભાગે મેળવીને તે પકવાનની રીતીથી થાય છે ને ઉનું આધણ જેવું પાણી ઉકાળીને શેર ૧ કલાઈના અથવા કાંસાના વાસણમાં લેઇને તેમાં પુણોશેરને આશરે આંબાના રસનો લોટ નાંખે તો તે પાછો રસ થાયછે તેમાં ઘી ખાંડ મેળવીને રસ રોટલી પણ થાય છે એજ રીતે આંબાના રસની અમરત રૂપી અનેક વસ્તુઓ બને છે.

બારે માસ કાચી કેરિઓ રાખવાનો ઉપાય.

સારો કારમી આંબો હોય ને તેનું ફળ મીઠું અને મોહોટું તે આંબાના રખવાળ (ચોકી કરનારને ચેતાવી રાખીને તે આંબાની પહેલી પડે એટલે જેટલી કાચી કેરીઓ રાખવી હોય તેટલી કેરીઓ ડુબે એટલુ સારૂ ચોખુ મધ એક વાસણમાં લેઇને આંબે જવું ને સાથે સારૂ ચોખુ મીણ અને દેવતા પણ રાખવો પછી તે આંબા ઉપર ચઢીને એક બીજા માણસ પાસે મધનું વાસણ ઝાલી રખાવવું ને દેવતાનું છાણું પણ સાથે તઇઆર રાખવું ને મીણ પણ તઇયાર પોતાના હાથમાં રાખીને દેવતા ઉપર ઉનું થાય એટલે એ આંબાની કેરી ચુટીને તે કેરીના ડીટા ઉપર તરત મીણ ચો-

પડવું ને તે કેરી મધના વાસણમાં નાખવી એ રીતે કરીને જેટલી કેરીઓ મધમાં ડુબે એટલી કેરીઓ લઇને ઘેર જઇને એકાંત હવાની જગોમાં તે કેરીઓનું વાસણ રાખવું એટલે કેરી બારે માસ એવીને એવી અનામત કાચી રેહેશે તે કેરી જ્યારે જોઇએ તારે પકવવી અથવા કાચી વાપરવી. આ ગ્રંથમાં મશાલા, શાક, ભાજીઓ અથાણું, ચટણીઓ વિગરે આવી આવી ઘણીક ચીજો કરવાની તદબીરે હરીવલવભાઈ મોટાભાઇ પાસેથી મળી આવી છે એઉની પાસે એ વિશેનું પુસ્તક છે.

એ શીવાય ઘણાંક પુસ્તકોનો શોધ કરીને સરવે સજનોને વાસ્તે રચેલી રચનાનો ભાગ ત્રિજો સંપૂર્ણ.

ભાગ ૪ થો.

આ ભાગમાં પરોપકારી પુરૂષ શેઠ જગાભાઈ કાહાનદાસ જેણે કેટલાક રૂપીયા ખરચીને વઇદક આદે ઘણાંક પુસ્તકો સંપાદન કરીને અજમાવીને અનુભવ સિધ કરેલા છે તે ઉપરથી એઉના ચીરણજીવી શેઠ ભગુભાઈએ નિચે અજમાવેલા પાક લખાવ્યા છે.

રૂતુ રૂતુના પાક કરવાની રીત.

સાલમ પાકનો મસાલો.

૧ શાલમ શેર ૦॥	૩ સાકર શેર ૬	૫ દુધ શેર ૧૦
૨ ખારેકો શેર ૦॥	૪ ગાયનું ઘી શેર ૦।	

કાસ્ટાદિક મશાલો.

૧ સંતાવરી તોલો એક	૯ પપળી મુળ તોલો એક

૨ ચાવ તોલો એક	૧૦ ધોળીમુસળી તોલો એક
૩ ચોત્રછાલ તોલો એક	૧૧ કાળીમુસળી તોલો એક
૪ ગોખરૂ મોટા તોલા બે	૧૨ બળબીજ તોલો એક
૫ ચુંદરબાવળિયો તોલા બે	૧૩ સમુધરસોસના બીજ તોલા બે
૬ સુંઠ તોલો એક	
૭ મરી તોલો એક	૧૪ ચોપચીની તોલો એક
૮ પીપર તોલો એક	૧૫ અકલગરો તોલો એક

કલકનો મશાલો.

૧ કેસર તોલા બે	૭ જાયફળ તોલા અઢી
૨ જાવંત્રી તોલા અઢી	૮ બરાસ વાલ ચાર
૩ એલચી તોલા અઢી	૯ કસ્તુરી વાલ ચાર
૪ લવીંગ તોલો દોહોડ	૧૦ વંશ લોચન તોલા બે
૫ તજ તોલા બે	૧૧ અંબર ગદીયાણો એક
૬ તમાલપત્ર તોલા બે	

ધાતુની ભસ્મો.

૧ લોહ ભસ્મ તોલો એક	૫ સુછેવણ માક્ષી ભસ્મ વાલ આઠ
૨ બંગ ભસ્મ તોલો એક	
૩ અબરખ ભસ્મ વાલઆઠ	૬ હીંગલોક ભસ્મ વાલ૧૨
૪ રૂપા ભસ્મ વાલ ચાર	૭ ગળો સત્વ તોલો એક

પ્રથમ કાસ્ટાદિ મશાલો સુધારીને ખાંડી કપડછાંણ કરીને જુદો રાખવો, પછી કલકનો મશાલો ખાંડી કપડછાણ કરીને જુદો રાખવો પછી ભસ્મની માત્રાઓ એકઠી કરીને બારીક પરતીને જુદી રાખવી પછી ઉપર લખેલી સાલમ તથા ખારેકો એ બે રકમોને જુદી જુદી ખાંડી કપડછાંણ કરી

એકઠી કરીને રાખવી પછી શેર ૧૦ દુધ કડાઇમાં ચુલે ચઢા- વીને ઉકળે એટલે તે સાલમ તથા ખારેકો એ દુધમાં ના- ખવી પછી તેનો માવો થવા આવે એટલે તે કાસ્ટાદિક મશાલો તેમાં નાખવો પછી જરાક કઠણ થાય એટલે તે ભસ્મની માત્રાઓ તેમાં નાખવી પછી ધીમાં તાપથી શેર૦ા ઉપર લખેલું ગાયનું ઘી નાંખીને દાણો પાડવો તે સારો ઝીણો દાણો પડે એટલે ટાહાડો કરી ઉપર લખેલી શેર ૭ સાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી તે સેલકનો મશાલો તથા શેર ૦ા બદામની મીજ તેમાં એ સરવે નાંખવી પછી કઠરોટમાં ઠારીને નહાનાં નહાનાં પતરાં પાડવાં.

એ પાકમાંથી તોલા ચાર તથા ૫ જેટલું ખાવું તે તેલ મરચુ ને આંબલી એ ચીજો જેટલા દિવશ એ પાક ખાવો તેટલા દીવશ ખાવી નહિ તે ખાધાથી સરવે શરીરના રોગને હણે ને કઉવતને વધારે એવો એ પાક ગુણકારીછે ને સરવે પાકમાં આ શાલમપાક શ્રેષ્ટ છે એવું પાકાધિકારના ગ્રંથમાં લખેલું છે.

ગુંદરપાક.

એ ગુંદરપાક બનાવવાની વિગત એ જે જે સારો સફેત ગુંદર જોઇને શેર ૧ લેવો ને ગાયનું ઘી શેર ૧ લેઇને તે ગુંદરને ઘીમાં તળી કકરો કરીને બારીક વાટવો પછી દુધ શેર દશ કડાઇમાં ચુલે ચઢાવીને ગુંદર તે દુધમાં નાંખીને તે દુધનો માવો કાહાડવો પણ તે માવો કરતી વખતે કાંશકીના લાકડાના કડકા નાખીને તે દુધનો માવો તાવેતાથી હલાવીને આકરો કરીને ઉતારવો ને પછી તેમાં નીચે લખેલાં વસાણા નાખવાં.

૧ એખરો તોલો એક	૯ પસ્તાની મીજ તોલો એક
૨ ગોખરૂ તોલો એક	૧૦ બદામની મીજ તોલો એક
૩ નીરગુંડી તોલો એક	૧૧ કુંકુક બીજ તોલો એક
૪ સતાવરી તોલો એક	૧૨ અખરોટનીમીજ તોલોએક
૫ ધોળામુશળી તોલો એક	
૬ તેજબલ તોલો એક	૧૩ જાયફળ તોલો એક
૭ તમાલપત્ર તોલોએક	૧૪ જાવંતરી તોલો એક
૮ સાંધોડા તોલો એક	૧૫ એલચી તોલો એક

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો લેઈ ખાંડી કપડછાંન કરીને મધ શેર બે લેઇને તેની ચારતારી ચાસણી કરીને તે વસાણું તેમાં નાંખવાં તે મેળવી હલાવીને હેઠે ઉતારીને તેમાં સોનાનાં વરખ નંગ ૧૫ તથા રૂપાનાં વરખ નંગ ૧૦ તેમાં નાંખીને તે એક કાચના વાસણમાં રાખવો તે ઠરે એટલે એ પાક ખાવાની રીત કે તે પાકમાંથી તોલા ૧॥ લેખે દીન૭ સુધી તે સુમારે નીત્ય ખાવો ને બીજા દીન ૭ તોલા ૨॥ તથા ૩ સુધી ખાવો ને તે ઉપર ગાયનું દુધ શેર ૦॥ ઉનું કરીને તેમાં તોલો ૦॥ સાકર નાંખીને તે દુધ દરરોજ પીએ તો એ પાક ઘણોજ ગુણ આપે છે તેના ફાયદા નીચે લખુ છું કે એ પાક ખાધાથી સ્ત્રીને તથા પુરૂષને ઘણુંજ કઉવત વધારે છે એકતો પેટનું દરદ તથા સુળ તથા આમવાયુ મગજ ગરમી, કોઠાની નબળાઈ તથા ધાત તથા ગરમો ખુજરી તથા કમર દુખરી હોય તથા મરદી કમ હોય તથા બધેજ કમી હોય, દમ તથા સાસ તથા સશણી તથા છાતી દુખતી હોય એવા એવા બીજા ઘણાએક રોગોને મટાડી ને જીવને ઘણોજ

આનદ ઉપજાવે અને ઘણીજ હુંશિયારી આપે છે.

લશણપાક.

મશાલો.

૧ લસણ શેર બે	પઇશાભાર
૨ ઘીને દુધમાં તે લશણ પચાવવું	૧ અબરખની ભસ્મ વાલ ત્રણ.
૩ પારાની ભસ્મ વાલ ત્રણ.	૨ લોહ ભસ્મ વાલ દસ
૪ બાળ ભસ્મ વાલ દશ	૧૧ કેશર એક પઇશાભાર
૫ અકલરો એક પઇશાભાર	૧૨ હઇડાં, બેડાં, ને આંબળાં ૩ પઇશાભાર
૬ આશન એક પઇશાભાર	
૭ બરાશ વાલ ચા	૧૩ જાયફળ એક પઇશાભાર
૮ હળદર એક પઇશાભાર	૧૪ જાવંત્રી એકપઇશાભાર
૧૦ વચનાગ શોધેલો એક	૧૬ મરી એક પઇશાભાર.

એ સરવે જુદાં જુદાં ખાંડીને કપડછીંન કરીને રાખવાં ને તે સરવેને નીચેના રીતે કરવું.

પ્રથમ લશણને દુધમા કીટી ઠહાડતાં જરાક માવા જેવું થાય એટલે કાસ્ટાદીક મશાલો નાખીને નવટાંક ઘી તથા ભસ્મો નાખીને ધીમાં તાપથી દાણો પાડવો પછી શેર બે સાકરની પાંચતારી ચાસણી કરીને તેમાં તે દાણો નાંખીને તેજાની જાયફળ જાવંતરી બદામ વિગરે નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં તે પાક ખાધાથી ગુલમવાયુ તથા મહાવાશમ રોગ મંદાગ્ની સુલ, કફ એ આદે સરવે રોગને હણે.

ગોખરૂપાક.

ચણોઠી નંગ એક	ગોખરૂ મોટા ત્રણ પઇશાભાર
બબોસત્વ એક પઇશાભાર	સાકર બે પઇશાભાર

ગોખ્રરૂ, ગલો ને ચણોઠી એ ત્રણે રકમોને ખાંડી કપડ છીણ કરીને શેર ૫ દુધમાં નાંખીને પચાવીને દાણો પાડવો પછી શેર બે ખાંડની પાંચતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાખવો પછી જાયફળ જાવંતરી વિગરે મેવાનો મશાલો નાંખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં પછી તોલો દોઢ અથવા બેને સુમારે શવારના પોહોરમાં રોજ ચાવે, ને તેલ મરચાં આંબલી ખાવા નહિ એ પાક ખાધાથી વરૂધ અવસ્થામાં પણ યોવન અવસ્થાની જેટલું સામર્થ આવેછે એવું પાકાધિકારમાં લખેલું છે.

કૌચાપાક.

૧ કઉચા નવટાંક	૪ ગોખ્રરૂ અંધોળ
૨ ધોળીમુશળી નવટાંક	૫ દુધ શેર ૫

મશાલો.

૧ તજ એક પઇશાભાર	૮ ચંદન
૨ તમાલપત્ર એકપઇશાભાર	૯ કેસર એક ગદીઆણો
૩ એલચી એક પઇશાભાર	૧૦ સુંઠ એક પઇશાભાર
૪ નાગકેશર એક પઇશાભાર	૧૧ મરી એક પઇશાભાર
૫ લોહભસ્મ દસ વાલ	૧૨ પીપરો એક પઇશાભાર
૬ ચનીકબાલા એક પઇશા ભાર	૧૩ હરડો એક પઇસાભાર
	૧૪ બેહેડાં એક પઇસાભાર
૭ વશલોચન એક પઇશાભાર	૧૫ આંબળાં એક પઇસાભાર

ઉપરનો સરવેનો શામાન તઇયાર કરીને કૌંચાં ધોળી મુશળી. આમાની ત્રણે ચીજોની દુધમાં કીટી કહાડવી પણ તે દુધનો જરાક માવો થવા આવે એટલે પછી તે સરવ

મશાલો કપડછાન કરેલો હોય તે તેમાં નાખવો ને જરાક ઘી નાખીને ધીમા તાપથી દાણો પાડવો પછી શેર બેની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તે દાણા તેમાં નાખવા ને જાયફળ, જાવંતરી, કેસર વિગરે કલકનો મશાલો નાખી ઠારીને ચકતાં પાડવાં તે પાક તોલા બેને સુમારે ખાયતો સરવ રોગને હણે, કરપ એટલે સુવિમાસની સ્ત્રીનો કામ તેને સમાવે એવું સામરથ એવું વીશિશણ છે.

ઉપર લખેલા સરવે પાકા દાણા પાડીને જે પાકનું જેટલું વજન થએલું હોય તેથી બે ઘણો અડદનો લોટ લેઇને તેનાથી બમણું ઘી મેળવીને ધાબુ શેકવું તે મધુરા તાપથી લાલ બદામી થાય એટલે તે માવાનો દાણો તેમાં મેળવવો પછી તેમાં શેરે શેર લખે સાકર મેળવીને કલક એટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને શેર એકના ચાર લખે લાડુ કરવા તે રોજ એક એક લાડુ ખાય તે ઉપર કહેલા ગુણ કરતાં પણ વધારે આપે ને કઉવતને વધારે છે

એ શીવાય ઘણાક પાક થાય છે પણ તે સરવ એજ રીતે થાય છે ને હુંનાળાની રૂતુમાં ગુલાબ પાક, આંબળા પાક, કંટાળા પાક એ સરવ ગરમીના દીવસમાં સુખ આપે છે ને હરડેપાક પણ એજ રૂતુમાં સુખને અરથે છે કેસર પાક સાલમ પાકની રીતીથી થાય છે ને તેના જેટલી અઉશધી, ને તેજ પ્રમાણે થાય છે ને તે પ્રમાણે ગુણ આપે છે.

અત્યંત ખાધાથી અજીરણ થયેલું હોય તે મટાડવા સારૂ સમસ્ત ચુરણો કરવાની રીત.

કોટરજનું ચુરણ.

સોધેલો પારો, સોધેલો વછનાગ, સોધેલો ગંધક, મરી, એ

સરવે સમભાગે ચુરણ કરીને લઇને તેને વહતી કહેતાં રીગણીના રસમાં ૨૧ દાહાડા સુધી પટ દેવા તેની તરણ તરણ રતી ભારની ગોળી કરીને ભક્ષ કરેતો જઠરાગ્નીનું જોર વધારે એ કંટક રસની ગોળી અજીરણને ટાળે ને મહા રોગને મટાડે.

સુંઠ, મરી, પીપર, જીરૂ, હિંગ, સિંધવ, લસણ, સોધેલો ગંધક તેને સમ ભાગે લેઇને લીંબુના રસ સાથે મરદન કરવું ને વાલ એકને આશરે ચુરણ ખાયતો દસ્ત આવતાં વાર લાગતી હોય તે મટાડે, ને અજીરણને ટાળે.

પિશુચિકા ચુરણ.

લવીંગ, એલચી, જાયફળ, ખાર, વછનાગ, અફીણ એ સરવે ખુબ બારીક વાટીને એક એક માશાભાર ચુરણ ઉના પાણી સાથે ગળે તો અજીરણ અતિસાર ઉલટી તે સરવને ટાળે ને સુળને પણ મટાડે છે.

આણંદભૈરવ ચુરણ.

હિંગળોક વછનાગ ટંકણખાર પીપર અફીણ જંમર (મોહોટા લીંબુના રસમાં) મરદન કરીને ગોળી કરવી તે તરણ રતી ભાર પાનમાં ખાયતો સરવે રોગને મટાડે ને અજીરણને ટાળે.

અગ્નીકુમાર ચુરણની રીત.

પારો ગંધક મનશલ સોહાગો મરી, પીપર વછનાગ, ચીમછાલ એ સરવે રકમોમાંથી પારો ગંધક ને વછનાગ એ તરણને સોધીને પછી સરવે ચીજો દીવસ તરણ સુધી ખલ કરવી પછી તેમાં સરગુવાના મુળની છાલનો રસ કહાડીને તેનો પટ દેવો પછી તીજે દીવસે લીંબુના રસનો પટ દેવો પછી

તે સુકવીને ખલ કરી કપડછાણ કરીને એ અગની કુમાર ચુરણ એક શીશીમાં ભરી રાખવું તેમાંથી એક વાલ પાનમાં મુકીને ખાય તો વાયુ થકી ઉત્પન થયેલા સરવે રોગને ટાળે અજીરણ મટાડે ને જઠરાગ્નીનું જોર વધારે ને શરીરને સરવ રિતીનું સુખ ઉપજાવે છે.

અગ્નીકુમાર ચુરણ. ૨

શેર ૫) ખરસાણીની ઉપરની કુણી કુણી ડાંટાઓ લઇને નહાના કડકા કરીને એક માટીના કોરા વાસણની ઠીબમાં નાખીને ચુલે ચડાવીને તળે તાપ કરવો પછી તે ડીટીઓમાંથી તમામ દુધ સુકાઇ જાય ને તે ઠીબમાં દેવતા પ્રગટ થાય એટલે તમામ બળીને રાખ થાય એટલે તે ઠીબ ઉતારીને ટાહાડી થયા પછી તે જેટલી રાખ થએલી હોય તેથી અડધ ભાગે ભરીને ૦। ભાગે સીંધવ ખાર મેળવી વાટી કપડછાણ કરીને એ ચુરણ એક શીસામાં ભરી રાખવું એ ચુરણ વાલ ૧ને આશરે તુલસીના પાનામાં ખાયતો મોટા વાયુને હણે ને મંદાઅગનીને દીપાવ ચુકન રોગને મટાડે ને અજીરણ ટાળે.

નાગાર્જુન ચુરણ.

લવીંગ, અકલકરો, પીપરમુળ, તજ, સાટોડાનું મુળ, પીપર મુળના ગંઠોડા એ સરવે ચીજોમાંથી વછનાગ સોધીને પછી સરવે ચીજો સોધી કપડછાણ કરીને તે જેટલું વજન થયું હોય તેથી ચાર ગણો લીબુનો રસ એક માટીના વાસણની ઠીબમાં ચુલે ચડાવીને તે સરવે સામાન તેમાં નાખીને ધીમા તાપથી પકવવું પછી તે ચુરણની વાલ વાલ પરમાણે ગોળીઓ વાળીને માટીના વાસણમાં અથવા કાચના વાસણમાં

રાખવી પછી એક એક ગોળી ખાય તો માહા રોગને મટાડે ને અજીરણને ટાળે ને મોહોડુ સ્વાદીષ્ટ રાખે છે.

નગારજુન ચુરણ.

સોધેલો પારો, સોધેલો વછનાગ, સોધેલો અમલસારો ગંધક દત શુકત પીપર એ સરવે એક એક પઇશાભાર લેવા પછી ત્રણ પઇશાભાર મરી મેળવીને આદાના રસમાં એક દીવશ સુધી [illegible]રીને પણ એ ચુરણ થાય છે તે પણ ઉપર પરમાણે ગુણ આપે છે.

સારસ્વતી ચુરણ.

કલપલેટ, આશન, લવણ, અજમો, બેજીરા રીગણી કટણી, કાળી પાટ, સંમોગનું પુષ્પ ખોરાશની વજ એ સરવે સમ ભાગે લેઈ ખાંડી કપડછાણ કરીને બ્રહ્મીના રસમાં તે સરવેને સાત દીવસ સુધી રસના પટ દેવા ને તે ચુરણ ઘી અને મધમાં વાલ એકને આશરે ખાવું.

એ ચુરણ ખાધાથી ઉત્મા એટલે વાયુ થકી ચીત ભ્રમ વગરે જે પેદા થએલો રોગ તથા મહા મોહોટા રોગ પ્રમેહ મુતરમાં ધાતુ પડતો હોય તે સરવનો નાશ કરે એવું સામરથ સારસ્વતા ચુરણ સરવે લોકના કલ્યાણના અરથે પૂરવે નામ પેહેલું બ્રહ્માએ પ્રગટ કરયું તે.

પારો સોધવાનો ઉપાય.

ધેરિયાના પાન શેર ૧ લાવીને ખલમાં નાખીને તેમાં પારો નાખીને પોહોર એક ગરદન કરવું પછી જુની ઇટના ઝીકાળામાં પોહોર એક મરદન કરવું પછી જેમાં જોઇએ તેમાં તે પારો વાપરો.

૨ વછનાગ સોધવાનો ઉપાય.

શેર એક ભેંશનું છાણ શેર ०। બકરીની લીંડીઓ, ને શેર ०। ગાયનું મુતર એક માટીના વાસણમાં ઘાલીને તેમાં તે વછનાગના કડકા મુકીને તે વાસણનું મોહોડું બાંધીને તે વાસણ ચુલે ચડાવી તળે તાપ કરવો તે છાણનું પાણી અદબદાને સુકાય એટલે તે વાસણ ઉતારીને ઢાંકેલું એકાંતે અનામત રાખવું તે ટાહાડુ થાય એટલે ઉઘાડીને તે છાણમાંથી વછનાગ કહાડી લઇને તે છાણ કાહાડી નાખવું ને તે વછનાગ જેમાં જોઇએ તેમાં વાપરવું.

૩ ગંધક સોધવાનો ઉપાય.

તોલો એક આમલસાયો ગંધક લઇને તેના સોપારીના કટકા જેવડા કડકા કરવા પછી એક માટીના કોરા વાસણમાં શેર એક દુધ લેઈ તેનું સફેત લુગડાથી મોહોડું બાંધવું પછી એ માટી પલાળીને તે ઉપર કુલડાની માફક ચારે તરફ કોર બાંધીને મધે ચારે રહેલું લુગડુ હોય તેમાં તે ગંધકના કડકા મુકવા પછી એક માટીના વાસણની ઠીબમાં દેવતા ભરીને તે ઉપર મુકવો તેથી તે ગંધક ગળીને દુધમાં પડે એટલે તે દેવતા કહાડી નાંખવો ને તે વાસણનું મોહોડું છોડી તે દુધમાંથી ગળીને પડેલા ગંધકના તમામ રવા કહાડી લેવા ને સોધેલો ગધક જેમાં જોઇએ તેમાં વાપરવો ને દુધ કાહાડી નાંખવું અથવા લુખશ થઈ હોય તેને શરીરે ચોળવું.

શરવે પાક કિરિયા કરનારાઓની હસ્ત કિરિયા.

૨ સમજવાની રીત.

આ ગ્રંથમાં પેહેલા ભાગમાં મશાલા અને શાકી વિગરે

કરવાની રીત છે પણ તે ક્રિયા કરનાર સરવની જુદી જુદી હોય છે તેથી એક બીજાની સાથે તકરાર થાય છે ને બીજા ભાગમાં પકવાન સામગ્રીઓ તથા સાધારણ રસોઇઓ કરવાની રીત છે ને પાક ક્રિયા કરવાની રીતમાં શરેવ વસ્તુનું વજન તથા માપ લખેલુ છે પણ નવા જુનાં એ નથી તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીથી બરાબર વજન અને માપ રહેતુ નથી જુઓ કે સુધ માળવી દાંઉદખાની ઘઊંમાં પાણી તથા ઘી તેપા દાહોડુ જોઇએ ને ગુજરાતની ઉતપતીના વાજીયા ઘઉમાં પાણી તથા ઘી બરાબર જોઇએ એજ રીતથી જુના ઘઉ હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ દોહોડુ પાણી જોઇએ એરીતે કાઠા વાજીઆમાં તથા જુદી જુદી જમીનની ઉતપતીથી વજન તથા માપમાં ફેર પડે છે માટે હસ્ત તથા ક્રીયાને તેથી પાક શાસ્ત્રને દોશ દેવો નહી.

તે જાણવા સારૂ તેનો વિચાર સેર ૩ નમુનો પ્રથમ લેઇ ને તેની પાકી અજમાસ કરીને પછી કાંઇ પાકનું કામ બનાવે તે કોઇ દીવસ બગડે નહી ને કશી તરેહની કશરત આવે નહી

જુદી જુદી રીતથી હસ્તક્રીયાની તકરાર મટાડવા સારૂ દ્રષ્ટાંત કે કોઇ કોઇ કેશરીયો ભાત આ ગ્રંથમાં લખ્યા પ્રમાણે કરેછે ને કોઇતો બીજી રીતથી પણ કેસરીયો ભાત કરે છે.

ભોજન કતોહલના ગ્રંથમાં લખેછે કે શેર ૧ ચોખામાં શેર ૪ પાણી જોખીને મેલેતો બરાબર ભાત થાય પણ તે ક્મોદ ના વરસના જુના ચોખા હોય તો થાય નહી તો તેનો બરાબર સુમાર રહેતો નથી ને નવા જુનાથી અથવા બીજી જાતના ચોખાથી કાંઇ ફેર પડે છે ને બરાબરની શામગ્રી બેબરની

રીતથી થાય છે ને હાથનાં આંગળાં ભરીને પણ થાય છે માટે ઘણીક ચીજો જુદી જુદી રીતથી થાય છે. તે સરવની રીત સમજીને ઉપર પરમાણે પાક કીરીઆ કરે તો પોતે ઈશ્વર આપ આરોગે એવી અમરત રૂપી રસોઈ થાય.

નલપાક ભીમપાક ભોજન કતોહલ વીગરે ઘણાએક ગ્રંથો તથા હાલમાં પાક કીરીઆઓ કરે છે તે સરવનો થોડો વીચાર કરીને સંક્ષેપમાં આ ગ્રંથ કર્યો છે પણ સર[illegible] કીરીઆ કરનારાઓએ કોઈ રકમમાં હસ્ત કીરીઆના ફેરથી અથવા માહારી અલપબુદ્ધીને લીધે ચુક જાણવામાં આવે તે તે ચુક માફ કરવી.

દોહરો.

આ રીતે ઉપયોગથી, કરે પાકનું કામ
તો રૂડી રીતે જમે, જાણી ઉતમરામ. ૧

અરથ—આ પુસ્તકમાં લખેલી રીતના ઉપયોગથી કોઈ પાકનું કામ બનાવે તો તે ઉતમ રસોઈ થાય એવું જાણીને પોતે રામચંદ્રજી આપો આપ રૂડી રીતે આરોગે.

દોહરો.

કવી મેહેમદાવાદના, ઉદીચ્ય બ્રાહ્મણ એહ;
પાકશાસ્ત્ર પ્રીતે રચ્યું, ઉત્તમરામે તેહ. ૧

સામપ્ત.

जाहेर खबर.

નીચે લખેલી ચોપડીઓ અમદાવાદમાં ડોશીવા-
ડાની પોળ મધ્યે ગોસાંઇજી માહારાજની
પોળમાં મારે ઘેરથી રોકડી કીંમતે
વેચાતી મળશે.

શ્રીપ્રતીક્રમણ સુત્ર, ગજશામારૂજીની વારતા, દલપતરામની બનાવેલી ગરબાવળી, દીલચમન ગાયન, સ્ત્રી મનોરંજક ગરબાવળી, તથા ગુજરાતી પહેલી ચોપડીથી તે પાંચમી સુધીના અર્થ.

એ શિવાય બીજી ઘણીખરી જાતની ચોપડીઓ મળશે.

શા. મોહનલાલ બાકરભાઈ.
